This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.
+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.
+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.
+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

A propos de ce livre

Ceci est une copie numérique d'un ouvrage conservé depuis des générations dans les rayonnages d'une bibliothèque avant d'être numérisé avec précaution par Google dans le cadre d'un projet visant à permettre aux internautes de découvrir l'ensemble du patrimoine littéraire mondial en ligne.

Ce livre étant relativement ancien, il n'est plus protégé par la loi sur les droits d'auteur et appartient à présent au domaine public. L'expression "appartenir au domaine public" signifie que le livre en question n'a jamais été soumis aux droits d'auteur ou que ses droits légaux sont arrivés à expiration. Les conditions requises pour qu'un livre tombe dans le domaine public peuvent varier d'un pays à l'autre. Les livres libres de droit sont autant de liens avec le passé. Ils sont les témoins de la richesse de notre histoire, de notre patrimoine culturel et de la connaissance humaine et sont trop souvent difficilement accessibles au public.

Les notes de bas de page et autres annotations en marge du texte présentes dans le volume original sont reprises dans ce fichier, comme un souvenir du long chemin parcouru par l'ouvrage depuis la maison d'édition en passant par la bibliothèque pour finalement se retrouver entre vos mains.

Consignes d'utilisation

Google est fier de travailler en partenariat avec des bibliothèques à la numérisation des ouvrages appartenant au domaine public et de les rendre ainsi accessibles à tous. Ces livres sont en effet la propriété de tous et de toutes et nous sommes tout simplement les gardiens de ce patrimoine. Il s'agit toutefois d'un projet coûteux. Par conséquent et en vue de poursuivre la diffusion de ces ressources inépuisables, nous avons pris les dispositions nécessaires afin de prévenir les éventuels abus auxquels pourraient se livrer des sites marchands tiers, notamment en instaurant des contraintes techniques relatives aux requêtes automatisées.

Nous vous demandons également de:

+ *Ne pas utiliser les fichiers à des fins commerciales* Nous avons conçu le programme Google Recherche de Livres à l'usage des particuliers. Nous vous demandons donc d'utiliser uniquement ces fichiers à des fins personnelles. Ils ne sauraient en effet être employés dans un quelconque but commercial.

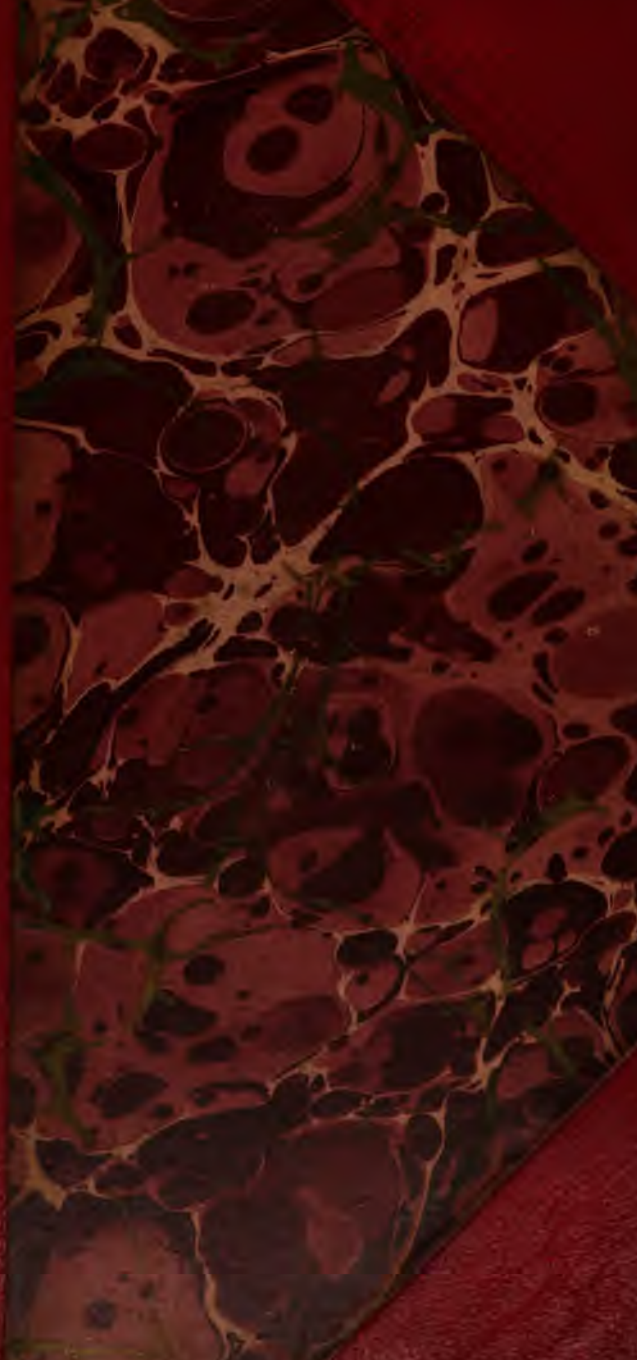
+ *Ne pas procéder à des requêtes automatisées* N'envoyez aucune requête automatisée quelle qu'elle soit au système Google. Si vous effectuez des recherches concernant les logiciels de traduction, la reconnaissance optique de caractères ou tout autre domaine nécessitant de disposer d'importantes quantités de texte, n'hésitez pas à nous contacter. Nous encourageons pour la réalisation de ce type de travaux l'utilisation des ouvrages et documents appartenant au domaine public et serions heureux de vous être utile.

+ *Ne pas supprimer l'attribution* Le filigrane Google contenu dans chaque fichier est indispensable pour informer les internautes de notre projet et leur permettre d'accéder à davantage de documents par l'intermédiaire du Programme Google Recherche de Livres. Ne le supprimez en aucun cas.

+ *Rester dans la légalité* Quelle que soit l'utilisation que vous comptez faire des fichiers, n'oubliez pas qu'il est de votre responsabilité de veiller à respecter la loi. Si un ouvrage appartient au domaine public américain, n'en déduisez pas pour autant qu'il en va de même dans les autres pays. La durée légale des droits d'auteur d'un livre varie d'un pays à l'autre. Nous ne sommes donc pas en mesure de répertorier les ouvrages dont l'utilisation est autorisée et ceux dont elle ne l'est pas. Ne croyez pas que le simple fait d'afficher un livre sur Google Recherche de Livres signifie que celui-ci peut être utilisé de quelque façon que ce soit dans le monde entier. La condamnation à laquelle vous vous exposeriez en cas de violation des droits d'auteur peut être sévère.

À propos du service Google Recherche de Livres

En favorisant la recherche et l'accès à un nombre croissant de livres disponibles dans de nombreuses langues, dont le français, Google souhaite contribuer à promouvoir la diversité culturelle grâce à Google Recherche de Livres. En effet, le Programme Google Recherche de Livres permet aux internautes de découvrir le patrimoine littéraire mondial, tout en aidant les auteurs et les éditeurs à élargir leur public. Vous pouvez effectuer des recherches en ligne dans le texte intégral de cet ouvrage à l'adresse `http://books.google.com`



·WISH·VS·THE·WIND·SOVTH·
·DANIEL·B·FEARING·
·NEWPORT·R·I·

Catalogued, Oct 9, 1900. W.D.J.

This is the Second edition-

COLLECTION MICHEL LÉVY
— 1 franc le Volume —
1 franc 25 centimes à l'Étranger

10936

ALPHONSE KARR

LA PÊCHE

EN EAU DOUCE ET EN EAU SALÉE

SUIVIE

DU DICTIONNAIRE DU PÊCHEUR

PARIS
MICHEL LÉVY FRÈRES, LIBRAIRES-ÉDITEURS
RUE VIVIENNE, 2 BIS

1860

COLLECTION MICHEL LÉVY

ŒUVRES COMPLÈTES

D'ALPHONSE KARR

HARVARD COLLEGE LIBRARY
GIFT OF
DANIEL B. FEARING
30 JUNE 1915

F 1043.4.2

LA PÊCHE

EN EAU DOUCE ET EN EAU SALÉE

I

La pêche et ses détracteurs. — Toc toc. — Les délassements des détracteurs de la pêche. — La pièce et les décors. — Qué qu' ça nous fait? — Étretat. — Sainte-Adresse. — Alexandre Dumas. — Pourquoi mon matelot Buquet n'aime pas la peinture. — Aphorismes.

Si vous parlez de pêche devant un bourgeois vulgaire, il vous interrompra en souriant, ne pouvant prendre sur lui de retarder le moment de placer une des cinq ou six plaisanteries qu'il possède. « La pêche, dira-t-il, ah! oui, la pêche à la ligne, — toute la journée le bras tendu pour prendre un goujon. » Et il rira, et son œil écarquillé ramassera autour de lui les sourires approbatifs de l'auditoire.

Ce dédain pour la pêche, exercice pour lequel il est convenu qu'il faut beaucoup de patience, veut

dire de la part du bourgeois en question : « Moi, je n'ai pas de patience; moi, je suis un homme bouillant et passionné. »

On a dit : « La vanité est une passion avare et chiffonnière qui ne laisse rien traîner, et ramasse même dans les ordures. » Il est curieux de suivre dans la conversation par quels détours on arrive à faire perpétuellement son éloge. Pendant un été que je passai à la campagne avec quelques amis, nous fîmes cette observation les uns sur les autres, et nous imaginâmes de constater chaque tentative de ce genre par deux coups frappés sur la table avec le doigt replié. Quelque adroite que fût la dissimulation, quelque déguisé que fût l'éloge, les esprits rendus attentifs par ce jeu ne s'y laissaient plus prendre, et l'inflexible toc toc avertissait l'orateur qu'il était dévoilé, quelquefois même lorsqu'il était lui-même dupé, et ne s'apercevait pas de l'arrière-pensée qui dictait ses paroles. Les phrases les plus insignifiantes en apparence ne sont pas exemptes de vanité. Demandez le matin à vos hôtes comment ils ont passé la nuit, personne ne vous répondra qu'il a dormi comme de coutume, « comme dort tout le monde; » qu'il a un peu rêvé, qu'il s'est, une ou deux fois, réveillé et rendormi.

Personne ne veut être « comme tout le monde; »

l'un n'a pas fermé l'œil, l'autre a dormi tout d'un somme, — celui-ci a fait des rêves épouvantables. — Le premier joue le poète élégiaque ou l'homme que ses profondes méditations empêchent de dormir; — le second veut se vanter d'une santé robuste; — le troisième a tant d'imagination!

Essayez du toc toc, entre amis intimes, et je vous promets une série d'observations amusantes.

Revenons à ceux qui trouvent la pêche à la ligne une occupation si ridicule. — Tâchez de savoir à quels divertissements ils se sont livrés hier et aujourd'hui. — Les uns ont joué aux échecs ou aux dames, — ces jeux inutilement laborieux, que Montaigne déclarait « n'être pas assez jeux. » Un Latin, je ne sais plus lequel, et le plaisir que je vous ferais en retrouvant son nom est si douteux, que je ne vais pas le chercher, un Latin a dit : « Amusez-vous à des riens si vous voulez, mais il est honteux de faire des riens difficiles : (*Turpe est difficiles habere nugas.*)

Ou il aura joué aux cartes, espérant, à force d'application, faire passer quelques écus de la poche de ses amis dans la sienne. Joli plaisir, ingénieuse réunion de gens dont la moitié s'en va toujours triste ou mécontente! et pour ce résultat passer toute une soirée assis dans un salon sans air, à pro-

noncer ces mots : « Cœur — pique — trèfle — carreau — atout — je coupe — je passe — les honneurs — combien de levées ? » Un des avantages de la pêche est celui-ci : Quand la pièce ne réussit pas, elle se sauve néanmoins par les décors ; — elle se joue au bord d'une rivière ou sur un bateau, entre les deux rives. Des vieux saules arrondis, au feuillage glauque, s'élancent les peupliers à la cime verte ; les nénufars étalent sur l'eau leurs larges feuilles et leurs fleurs odorantes, jaunes ou blanches ; la sagittaire lance de l'eau ses feuilles en fer de flèche et ses fleurs à trois pétales blancs à centre lie de vin ; plus près de terre, le plantaire d'eau montre ses petits épis d'un blanc rosé, le wergiss-meinnicht, le myosotis, ses fleurs d'un bleu tendre, le jonc fleuri, sa couronne de pêches ; la bergeronnette grise et jaune, la lavandière, marchent sur le sable en se balançant avec une grâce cadencée ; le martin-pêcheur, bleu, vert et jaune, s'élance d'une rive à l'autre d'un vol droit et rapide comme celui d'une flèche, en poussant un cri aigu. Les demoiselles, les libellules, dont les ailes de gaze soutiennent des corps d'émeraude, de saphir ou de turquoise, voltigent au-dessus des fleurs aquatiques.

Et l'eau qui coule, par son murmure et son aspect, vous jette dans de douces et profondes rêveries.

Comparez maintenant à cette scène un salon dans lequel règne une odeur confuse et nauséabonde provenant de l'huile des lampes, de l'haleine des hommes, du punch et du chocolat que l'on promène sur des plateaux, des diverses pommades dont on a enduit les cheveux avant de les passer au fer, et qui fait des chevelures frites; des figures fatiguées, des cartes qu'on remue, des grimaces de mauvaise humeur, etc. Il y aussi la pêche à la mer : c'est là encore que le décor pourrait bien sauver la pièce, si elle avait besoin d'être sauvée.

La mer n'a qu'un défaut, c'est que, quand on la connaît, on ne peut plus s'en passer. C'est, de l'aveu de tous, le spectacle le plus grand, le plus majestueux et le plus varié qu'il soit donné à l'homme de contempler.

Et si on savait comme on devient sage au bord de la mer !

Il venait d'y avoir en France une grande commotion politique; j'allai voir mes amis les pêcheurs d'Étretat pour en jaser un peu avec eux. « Eh bien ! demandai-je à Valin, le garde-pêche qui est mort si malheureusement depuis en tombant du haut d'une falaise, — que pensez-vous de ce qui se passe ici ? »

Valin me conduisit en face de la mer, qui, ce

jour-là, était bleue et immense comme un ciel d'en bas, et me la montrant des deux mains, il me dit : « Qué qu' ça nous fait ? »

J'aurais dû dire cette fois aussi : « Qué qu' ça me fait, *Einerley?* »

J'ai voulu au contraire m'en mêler; mais je dis aujourd'hui ce que j'aurais dû dire alors : « *Einerley!* qué qu' ça me fait? » et j'ai ajouté, pour résumer ce que j'ai vu : « Plus ça change, plus c'est la même chose. »

C'est à Étretat que j'ai fait mes premières armes comme pêcheur maritime; c'est là que j'ai fait une pêche assez rude, la pêche du hareng; c'est là que j'ai vu les frères Vatinel prendre pour douze cents francs de mulets (muges) d'un seul coup de seine.

Il faut dire que ce sont des gaillards adroits et résolus; c'est du haut des falaises — trois cent-dix pieds d'élévation, la hauteur de cinq maisons de Paris — qu'ils guettent les mulets ou les maquereaux qui viennent frétiller sur le bord : alors, un coup de sifflet avertit les compagnons; on pousse à la mer un canot sur lequel est placée, à l'avant, la seine toute parée.

Le bateau s'éloigne rapidement à coups d'aviron lents et silencieux, bien maniés; la seine, dont un bout est resté à terre, se déroule et se dévide en

décrivant un ample demi-cercle ; — ces seines ont à peu près trois cents pieds ; — puis on ramène l'autre bout sur le galet, et on tire les poissons à terre. — Une des dernières fois que j'ai assisté à cette pêche, j'étais à Étretat avec le général Eugène Cavaignac; nous vîmes amener sur la plage des petites collines de maquereaux et de caranques. Les caranques sont des poissons médiocres, qui, d'accord avec les marchands de poisson, font semblant d'être des maquereaux, comme les félans font semblant d'être des harengs.

Étretat est un pays que Gatayes et moi avons découvert, après toutefois les peintres Lépoitevin et Isabey : mais j'ai fait comme Américc Vespuce et Daguerre vis-à-vis de Christophe Colomb et de Niepce ? je lui ai à peu près donné mon nom. J'ai tant bavardé sur Étretat que je l'ai mis à la mode, et qu'aujourd'hui c'est une succursale d'Asnières. Le dimanche, les chemins de fer y vomissent des Parisiens par les trains de plaisir, et tout doucement on est arrivé à y établir un singulier carnaval : les pêcheurs, vu la solennité du dimanche, s'habillent en messieurs, avec de longues redingotes et des chapeaux ronds, — hélas! ils ne s'affublaient pas ainsi autrefois, — et les Parisiens, de leur côté, arrivent déguisés en forbans, se servant

de tous les mots marins anciens et nouveaux, jurant à faire couler bas un vaisseau, et chantant des chansons qui font rougir les vieux marins.

C'est à Étretat que j'ai fait mon roman *le Chemin le plus court*. J'en ai fait bien d'autres à Sainte-Adresse, où j'ai séjourné douze ans. Encore un pays que j'ai découvert, et d'où j'ai été chassé par la foule et par d'autres raisons que je raconterai quelque jour à M. Buloz. Alexandre Dumas se rappelle peut-être le poisson de *cinq* pieds de long que j'ai porté, un matin, au Havre, où nous dînions ensemble; je l'avais pris, *à la ligne*, à la pointe du jour. Il y avait eu un moment de suprême hésitation, lorsque le poisson, un haut-bar, tirant sur un des bouts de la ligne, et moi sur l'autre, je m'étais demandé en voyant mon canot entraîné, et moi un peu tiré hors du canot : « Ah çà! qui est-ce de nous deux qui pêchera l'autre? Est-ce l'homme qui aura le poisson, est-ce le poisson qui aura l'homme? » Vous parlez d'émotions! il faut l'avouer, et tout pêcheur sera de mon avis, dans ces instants de lutte, tout autre intérêt s'efface; patrie, famille, gloire, on a bien à faire de tout cela; aurai-je ou n'aurai-je pas mon poisson? Voilà tout ce qui importe; le reste à la grâce de Dieu et à la méchanceté des hommes!

Et un poisson manqué! Ah! voilà les beaux poissons!

APHORISMES.

Il n'y a de patrie que pour les exilés.

Il n'y a d'amants que les amants maltraités.

Un poisson manqué n'a jamais pesé moins d'une demi-livre; au moment où on met le pied sur la plage, le soir, — tout le poisson manqué est une espèce particulière dont la croissance est rapide — le soir, il pèse une livre. — Huit jours après, c'est un monstre.

EXEMPLE.

Un jour, je relevais mes lignes avec mon matelot Buquet et avec Couveley, le directeur du musée du Havre. — Couveley tenait les avirons, — Buquet tirait les cordes, — moi, je ne faisais rien. — Tout à coup Buquet, sentant des secousses, s'écria : « Oh! un gros! »

Je ne sais pourquoi Buquet appelait Couveley M. Mouchel, et cela si obstinément qu'il avait fini par appeler les peintres des *mouchels*. « Meilleur bâbord! — monsieur Mouchel, criait Buquet en ti-

rant la ligne, rendant ou retirant la corde d'après les mouvements du poisson. — Avant! — Maintenant sciez — sciez tribord! avant bâbord — sciez, sciez — c'est une raie. »

En effet, la mer était si transparente qu'on apercevait à plusieurs brasses sous l'eau le large poisson se débattant et décrivant des zigzags.

Je voulus prendre la ligne à Buquet, qui était très-ému. — Buquet est un vieux pêcheur, qui a conservé l'émotion du poisson, comme, moi, j'ai gardé l'émotion du gibier, — ce qui me faisait dire un jour dans une luzerne à des perdreaux qui s'envolaient avec ce bruit crépitant qui impressionne longtemps le chasseur : « Ne vous sauvez pas, j'ai bien plus peur que vous! »

Buquet me refusa la ligne et continua ses manœuvres. « Sciez tribord! avant les deux! avant donc! nous allons perdre le poisson! Ah! monsieur Mouchel, vous n'avez pas de nerfs! Avant! sciez des deux!... »

Et Buquet tomba assis sur un banc : par la faute de Couveley ou par sa propre adresse, le poisson venait de se décrocher. Buquet était désespéré.

« Ah! quelle raie! disait-il, — un turbot de cette grosseur-là serait un fier turbot! Après ça, c'était peut-être un turbot; on ne voyait pas bien. »

Et à terre, il disait :

« Par la faute de M. Mouchel, nous avons manqué un joli turbot. »

Et le lendemain : « J'ai pêché bien des turbots, mais jamais je n'en ai vu de pareil à celui que M. Mouchel nous a fait perdre. » Et depuis, il dit : « Je n'aime pas les peintres (les mouchels), à cause du magnifique turbot que le Mouchel du Havre nous a fait perdre. Les peintres, ça n'est bon qu'à vous faire manquer des turbots; » et quand il parle de dimension, c'est là sa mesure : « C'est gros comme le turbot que M. Mouchel nous a fait manquer; » ce qui amena son duel avec Couveley.

Un jour que j'étais dans ma cabane, et que Couveley, dans le petit jardin, faisait au pastel une de ces plages qu'il reproduit souvent si heureusement, Buquet s'approcha de lui, regarda ses dessins quelque temps; Buquet était rouge et avait les yeux ardents. Tout à coup : « C'est pas ça, Mouchel, lui dit-il, vous m'avez appelé maladroit, hier... » — Il faut dire que *maladroit* est, au Havre, une des injures les plus graves qui puissent être adressées à un homme, — voleur, canaille, se supportent, — mais on ne répond pas à « maladroit; » cela équivaut à un soufflet. « Je n'ai rien dit hier, ajouta Buquet, à cause de M. Alphonche; mais, ce matin, j'm'a

soûlé exprès — et je m'fiche de M. Alphonche jusqu'à demain matin; — il peut me chasser, me battre, m'exterminer, ça m'est égal; c'est pourquoi, Mouchel, mon bon ami, faut s'aligner à quéque chose — à ce que vous voudrez — depuis l'épingle jusqu'au canon; — ou pour mieux dire, v'là deux triques, deux bâtons de longueur que j'ai cachés dans l'herbe ce matin — l'arme normande, l'arme des braves; vous avez de l'éducation, vous devez savoir tirer le bâton : — c'est donc à la trique qu'on va s'expliquer; vous avez dit que j'étais un maladroit, — c'est ce qu'il s'agit de prouver. »

Et Buquet mit les deux bâtons en croix, à terre, devant Couveley, et fit la partie du salut des bâtonnistes qui se fait avant de prendre les armes; mais Couveley restait un peu étonné. Il faut dire que quoiqu'il ait, en effet, reçu de l'éducation, ses parents ont négligé de lui faire apprendre l'art du bâton. Pour Buquet, il ramassa une des armes et acheva le salut en faisant tourner et siffler le bâton autour de sa tête, et, qui plus est, autour de la tête de Couveley.

Couveley est rageur, il aurait fini par prendre l'autre bâton, et il se serait fait assommer. Je crus devoir alors intervenir; mais, ainsi qu'il l'avait annoncé, Buquet se fichait de moi jusqu'au lendemain

matin, et je ne pus préserver Couveley qu'en prenant moi-même le second bâton et en désarmant Buquet d'un coup heureux et bien exécuté, me félicitant d'avoir reçu de l'éducation.

Entre mes bons souvenirs de Sainte-Adresse, je dois compter que j'y ai fait la pêche des maquereaux avec Ponsard et la pêche des merlans avec Tony Johannot, un de ceux de mes amis qui m'ont abandonné trop tôt dans la vie.

Arrêtons ici ce chapitre, et terminons-le par un aphorisme.

APHORISME.

La pêche est un plaisir, même quand on ne prend pas de poisson.

II

États de service de l'auteur. — Les poissons de fer-blanc. — La Bièvre ; les épinoches, les têtards. — Saint-Maur. — Les bains Vigier ; Saint-Ouen ; les moules. — Vendôme ; les écrevisses. — Encore Saint-Maur ; les perches. — Vichy ; le Sichau ; les ablettes. — Imphy. — La Loire ; le brochet, les carpes, les barbillons. — L'Yvette. — Le lac de Genève ; les gardons, les truites. — La Dive ; les anguilles. — Sainte-Adresse ; les pêches miraculeuses, les maquereaux, les équilles. — Gênes, les oursins. — Dans un bocal ; le poisson rouge.

J'ai pêché toute ma vie, — et sans le mauvais temps, je pêcherais en ce moment, au lieu d'écrire ce chapitre.

Mes premières pêches se sont faites au moyen de poissons de fer-blanc, qui poursuivaient un hameçon aimanté dans une cuvette. — Ce fut un de mes premiers joujoux ; c'était une pêche artificielle. — Mes premières pêches sérieuses avaient Léon Gatayes pour compagnon. — Nous avons été élevés ensemble dans le quartier du Luxembourg. — Au lieu d'aller à une petite école, il nous plaisait parfois de courir à une lieue de là sur les bords de la

Bièvre, dans un endroit que l'on appelle la Glacière, à cause d'un petit étang sur lequel on va patiner l'hiver, et dont on tire la glace pour les cafés. — Nous appelions, nous, cet endroit le petit ruisseau. — Il faut dire que c'était alors une campagne charmante, sillonnée en tous sens par des ruisseaux de trois pieds et profonds de sept ou huit pouces. — Nous y allions prendre à la ligne et au filet des épinoches, — que nous appelions *savetiers*, à cause de leurs alènes. — Nous rapportions les prisonniers dans des fioles à eau de Cologne dérobées à nos mères. — Quelques-uns vivaient pendant quelques jours. Nous prenions aussi des têtards, grenouilles ébauchées, auxquelles nous donnions le nom de tête à caboche. Cette pêche était un digne pendant de la chasse aux lézards et aux papillons, que nous pratiquions avec une égale ardeur. Gatayes, au lieu d'apprendre ses leçons, en donnait aux lézards verts, et obtenait des résultats que nos professeurs eussent été bien fiers d'obtenir de nous. C'est ce même Gatayes dont j'ai dit plus tard avec tant de vérité :

Gatayes a plusieurs cordes à son harpe.

En effet, musicien, harpiste, écuyer, habile nageur, — une de ses plus récentes incarnations a été

de se faire un écrivain très-justement estimé pour l'impartialité et l'élégance de ses articles sur la musique et sur le sport, sans que cela lui ait coûté d'autre travail, pendant le temps des études ordinaires, qu'une parfaite régularité dans l'exercice de l'école buissonnière; — car, s'il a jamais appris à lire, ce ne peut être qu'à force de patiner sur les étangs de la Bièvre, — et je ne lui ai jamais vu de livres classiques qu'à l'état de canards, de bateaux de papier et d'appendices désobligeants à l'abdomen des mouches attrapées en classe, les jours où la pluie l'obligeait à montrer au collége un visage inconnu, et à produire sur les bancs le scandale de sa présence inaccoutumée. Après ces premiers souvenirs de pêche, mes plus anciens remontent à Saint-Maur. — C'est là que mon cher père conduisait mon frère et moi faire de vraies parties de pêche dans une vraie rivière, avec de vraies lignes auxquelles mordaient de vrais poissons. — Mon père, Henri Karr, musicien et compositeur distingué, dont Balzac a parlé dans *les Parents pauvres*, — était un de ces cinq ou six Allemands qui, de l'épinette et du clavecin, ont fait le piano.

Il aimait beaucoup la pêche, et il nous aimait beaucoup, quoique nous le méritassions moins. Son plaisir se composait pour les deux tiers de ce-

lui qu'il nous voyait prendre, et quand il avait annoncé une partie de pêche à Saint-Maur, s'il était content de nous, — Dieu sait combien il était peu exigeant, — que de savantes distractions, que d'ingénieux mensonges il faisait pour nous faire croire qu'il était satisfait! Pour lui, il ne se trompait pas; au fond il était content de nous, pourvu que nous fussions bien portants, gais et joyeux.

Avec quelle anxiété nous observions le temps le samedi, depuis le matin jusqu'au soir! Aussi le samedi matin, en nous réveillant, il suffisait que le ciel ne fût pas caché par des nuages noirs, qu'il ne plût pas à verse et qu'on aperçût un petit morceau de bleu grand comme un mouchoir. Mon frère Eugène s'écriait : « Un temps superbe! pas un nuage! » On partait; on allait coucher à Saint-Maur, dans une auberge appelée l'Épée-de-Bois, et le dimanche matin, mon frère et moi, nous réveillions les oiseaux. Je me rappelle encore Saint-Maur comme si j'y étais, et le vieux pont sous l'une des arches duquel nous avions l'habitude de pêcher. — A une arche voisine, un églantier avait crû dans une fente du pont, et retombait en guirlandes jusque dans l'eau. Près de là était un moulin à eau. Le bruit du moulin à eau a toujours été pour moi une douce musique, qui me chante la famille, l'enfance,

la nature et les douces joies, à cet âge où l'on aime tout, excepté le latin.

Presque vingt ans plus tard, à une époque où, accomplissant ce qu'on avait fait prendre pour un devoir à un jeune homme de vingt-cinq ans, disposé à s'exagérer le dévouement, je croyais choisir mon domicile pour toute ma vie, je suis allé habiter Saint-Maur. — Là, deux mauvaises créatures m'ont fait cruellement expier les plaisirs que j'y avais goûtés dans mon enfance; là, c'est moi qui avais mordu à l'hameçon, c'est moi qui étais pêché, et mon cher père, qui nous y avait menés si joyeux, a dû plus d'une fois m'y apporter des consolations et des encouragements. Mais heureusement j'ai presque oublié cette deuxième époque, et la première se représente encore à moi avec une vivacité qui me fait battre le cœur.

C'est une faveur que la Providence a accordée à l'homme en vieillissant, il devient presbyte de l'esprit comme des yeux; il ne voit comme il ne se souvient que de loin. C'est à Saint-Maur, lors de mon second séjour, que j'ai écrit *Fa dièze*, le plus triste et le plus décourageant de mes livres.

Après Saint-Maur et les pêches que j'y ai faites — je me rappelle celles que, nous sauvant le soir de la pension de la rue Sainte-Anne, à Paris, nous

allions faire sur les rives des bains Vigier, en traversant le Carrousel, parce que nos casquettes de lycéens nous interdisaient les Tuileries, — avec Alphonse Darne, le meilleur sans contredit et le plus cher de mes camarades de collége, — car Gatayes, qui sait beaucoup de choses, n'a, je crois, jamais rien appris, sinon le latin à la pêche aux savetiers, — le français à la chasse aux lézards, — la musique dans l'eau, — la harpe à cheval. De là mes souvenirs me reportent à Saint-Ouen, près de Paris. J'avais un oncle, vieux soldat, qui s'y était retiré avec sa jeune famille, aujourd'hui bien dispersée ! Là, associé avec M. Ternaux, il se livrait à des expériences et à des fabrications auxquelles nous accordions peu d'attention ; — c'est là qu'il est mort et que je lui ai fermé les yeux. Depuis, j'ai toujours été fidèle à Saint-Ouen, à ses îles, à ses petites rivières resserrées et au-dessus desquelles les saules entremêlent leurs branches. Là, j'allais chercher des wergiss-mein-nicht pour celle dont l'amour m'a fait poëte, — pour une femme qui m'a fait faire dix mille vers, dont je n'ai jamais osé lui donner un seul. Une seule fois, en canot, je l'y ai promenée avec sa famille. Nous ne pouvions parler, mais nos regards s'arrêtaient ensemble sur les petits îlots les plus déserts. La pauvre femme a perdu

plus que moi : elle a perdu même le souvenir et la douleur. Je gage que quelque part, si elle se rappelle ce temps, elle y pense comme à un temps d'erreur et de folie! C'est à Saint-Ouen surtout que je suis devenu un habile nageur. Il y a encore à Saint-Ouen un batelier appelé Bourdin qui m'a appris à conduire un bateau, et qui me menait me baigner au courant de la Seine jusqu'au milieu de l'hiver.

Gatayes et moi, nous connaissons tout le fond de la rivière en face de Saint-Ouen. Nous pourrions dire encore où il y a du sable, et de la vase, et des moules. A une certaine époque, Gatayes allait beaucoup dans le monde ; moi, je restais tout l'été dans l'île de Saint-Ouen, logeant au moulin; le soir, je me couchais dans mon bateau sur du foin odorant. Il arrivait vers minuit ou une heure; un coup de sifflet convenu me réveillait, j'allais le chercher et nous soupions. Quelquefois il avait recruté des convives qui arrivaient un peu effrayés des détails de nos habitudes. Je pêchais alors des écrevisses dans les vannes du moulin, et de beaux goujons à la pointe de l'île de Clichy.

C'est à Saint-Ouen que j'ai fait le métier de batelier et de passeur pendant toute une année, et que je puis dire avoir mérité la confiance du public;

c'est là qu'avec Gatayes nous avons retiré de l'eau un pauvre petit enfant blond, qui n'était pas resté deux minutes sous l'eau et qui cependant ne put être rappelé à la vie.

C'est à Saint-Ouen, dans une petite île, vis-à-vis du moulin, que j'ai écrit *Une heure trop tard!* Dans le creux d'un vieux saule, je serrais mon papier et ma plume.

Avant ce temps, j'étais allé pêcher dans la Marne, à Châlons, — où je fis la tragédie dont j'ai inséré des fragments plus tard dans le roman appelé *Fort en thème.*

Là, il m'est arrivé une chose, à ce qu'il paraît, fort ridicule, car les journaux ne me l'ont jamais pardonnée, et on a publié dix caricatures à ce sujet; — j'ai retiré de l'eau un cuirassier qui se noyait. — Dumas, dans ses Mémoires, constate le ridicule ineffaçable dont cette action m'a couvert, et avoue qu'il n'a pu en trouver le côté plaisant.

Là, j'ai encore fait bien des vers, au son des cloches des treize églises de la ville. Là, j'allais passer des journées entières dans une petite île, que j'appelais l'île des Wergiss-mein-nicht, et qui était en effet tapissée de ces petites fleurs bleues, dont j'ai raconté l'histoire dans *Finerley*. Là, j'ai vu le

premier dahlia, et j'ai trouvé un méloé cuivré que j'ai rapporté fièrement à M. S..., qui était entomologiste très-distingué.

Plus tard, dans un ruisseau, qui m'a appartenu pendant quelque temps, à quelque distance de Vendôme, j'ai pêché et mangé des écrevisses qui m'auraient rendu grand service en m'étranglant.

C'est alors que je suis venu repêcher à Saint-Maur, où mon frère Eugène prenait tant de perches dans la Marne, et où, avec Gatayes, nous avons un jour trouvé à propos de passer en canot par-dessous la roue d'un moulin qu'on avait soulevée pour la réparer. Nous avions avec nous mon chien Freyschütz, que Gatayes tenait couché avec lui au fond du canot, dans lequel je me jetai moi-même quand il fut engagé sous la roue; car les bords du canot rasèrent la roue du moulin.

Où ai-je pêché ensuite?

C'est alors que j'allai à Étretat; ensuite j'allai à Vichy, où je pris force ablettes dans le Sichon et où je fis *Hortense;* puis à Imphy, près de Nevers, — où mon frère dirigeait une partie des forges. — Là, nous prîmes ensemble, à l'épervier, un brochet de vingt-deux livres. Et, un jour, dans un trou de la Loire, avec une petite seine, nous ramassâmes tant de carpes et de barbillons, que nous deux, et trois

forgerons, nous dûmes prier un batelier de nous aider à rapporter notre poisson à la forge.

A Palaiseau, dans l'Yvette, Dieu sait ce que j'ai pêché d'écrevisses; puis j'allai pêcher des gardons dans le lac de Genève. C'est du lac de Genève qu'on envoyait, tous les ans, à Pradier quelque monstrueuse truite qui était l'occasion d'un dîner qu'il donnait à ses amis. Au dernier auquel j'ai assisté, et qui fut l'avant-dernier, — je ne pus venir au dernier de tous, — il y avait Victor Hugo, Adolphe Adam, le général Cavaignac; c'était au mois de janvier 1849. Quelqu'un voulut parler politique, et j'arrêtai cette tendance intempestive en disant : « Messieurs, ne parlons pas politique par égard pour les vainqueurs. »

C'est auprès de Genève, à Montreul, que j'écrivis *Pour ne pas être treize.*

Puis j'allai à Dives-sur-Mer pêcher de petites anguilles dans la Dive, et des notes pour faire la *Famille Alain*. Dans le chapitre précédent, je vous ai parlé de mes pêches de Sainte-Adresse. A Sainte-Adresse, j'ai passé une soirée avec Victor Hugo, sur cette mer qui devait, quelques mois après, lui prendre sa fille, et j'y attendais Lamartine en 1848. Je devais lui faire voir la Normandie, que ce grand et illustre voyageur ne connaissait

pas, et que sans doute il ne connaît pas encore.

Je ne parle pas d'autres amis avec lesquels j'ai fait dans le sable cette pêche aux équilles si amusante, parce que leurs noms — et je les en félicite — n'appartiennent pas à la publicité.

Aujourd'hui je suis près de Gênes, où je vais pêcher dans la Méditerranée, je n'ai encore pris que des oursins en plongeant dans les rochers.

Voilà à peu près mes états de services, — si j'y ajoute une pêche que j'ai faite rue Laffitte, au cinquième étage. — Je faisais une visite à une femme de lettres de nos amies, à Gatayes et à moi; elle me fit demander la permission de finir quelques lignes.

Au bout d'un quart d'heure, m'impatientant un peu, et ne voulant pas, cependant, m'en aller, parce que Gatayes devait venir me trouver, je pris dans une boîte à ouvrage du fil et une épingle; j'allai demander un peu de mie de pain à la camérière du bas bleu, et, au moyen de ma canne, je fis une ligne, avec laquelle je me mis en mesure de pêcher un gros poisson rouge, qui tournait dans un bocal, sur une console. Il ne tarda pas à mordre et à rouler sur le plancher. Je le remis en toute hâte dans son domicile, en entendant arriver la maîtresse du logis. Quelques jours après, le poisson

mourut subitement. Je mis sur le bocal son épitaphe, adressée à sa maîtresse :

Aucun sujet ne bouge
Sous ton aimable loi ;
Même ton poisson rouge
Est mort d'amour pour toi.

Il ne vous paraîtra, sans doute, pas présomptueux de ma part de parler de pêche, lorsque vous aurez lu les états de service que je viens de détailler.

III

Aveu pénible. — L'auteur se confesse et confesse quelques autres personnes.

Pour faire le présent livre et le rendre plus complet que ce qui avait été écrit précédemment sur le même sujet, j'ai dû colliger, compiler, emprunter. J'ai pris partout ce que j'ai trouvé de bon, mais quel état ! lire deux cents pages quelquefois pour prendre dix lignes. C'est un rude métier que celui de compilateur, et je ne le recommencerai pas : — j'ai ajouté de mon cru les résultats de mon opinion personnelle. Pour l'histoire des poissons, j'ai demandé des renseignements à Buffon, à Valmont de Bomare, à Lacépède et à cent autres ; pour ce qui est de ce dernier, je lui ai rendu un service à cause duquel je suis convaincu qu'il me pardonnera mes emprunts. Je vais établir dans ce chapitre que d'autres que moi lui ont de ce temps-ci fait de notables emprunts, et ne s'en sont pas suffisamment vantés.

Je vais transcrire ci-dessous le compte-rendu d'une séance de l'Académie dans lequel on verra que « M. Milne-Edwards démontre l'importance de la fécondation des poissons ; » — que « M. Coste a fait voir que le transport des poissons peut s'exécuter avec la plus grande facilité. »

Enfin, on y verra encore que « M. Valenciennes a fait un rapport sur les espèces de poissons de la Prusse qui pourraient être importées et acclimatées dans les eaux douces de la France. »

M. Valenciennes a été chargé d'une mission à cet effet et a été chercher « les poissons qui, *suivant lui*, peuvent être importés et acclimatés dans les eaux douces de la France. »

MM. Milne-Edwards, Coste et Valenciennes ont dû se donner bien de la peine, subir bien des veilles, faire et renouveler bien des expériences, avant d'arriver à de pareils résultats. Combien ils auraient diminué les unes et abrégé les autres, si, comme moi, ils avaient lu soigneusement Lacépède : ils y auraient trouvé toutes leurs découvertes toutes faites, — depuis l'empoissonnement par les œufs, jusqu'au transport des poissons, — jusqu'aux noms de ceux que M. Valenciennes « a voulu acclimater en France. »

Voici les pièces à l'appui de ce que j'avance.

Les pêcheurs Gehin et Remy, qui sont illettrés et d'ailleurs n'ont pas de bibliothèque à leur disposition, sont excusables d'avoir cherché et trouvé par eux-mêmes la fécondation artificielle, qui, du reste, n'est qu'indiquée dans Lacépède; mais pour MM. Milne-Edwards, Coste et Valenciennes, ils sont impardonnables envers eux-mêmes de n'avoir pas pensé à lire Lacépède.

EXTRAIT DU MÉMOIRE DE LACÉPÈDE.

« De toutes les saisons, la plus favorable au transport des poissons est l'hiver, à moins que le froid ne soit très-rigoureux. Le printemps et l'automne le sont beaucoup moins que la saison des frimas; mais il faut toujours les préférer à l'été. La chaleur aurait bientôt fait périr des individus accoutumés à une température assez douce; et d'ailleurs ils ne résisteraient pas à l'influence funeste des orages qui règnent si fréquemment pendant l'été.

» Il ne faut exposer aux dangers du transport que des poissons assez forts pour résister à la fatigue, à la contrainte et aux autres inconvénients de leur voyage. A un an, ces animaux seraient encore trop jeunes; l'âge le plus convenable pour les faire

passer d'une eau dans une autre est celui de trois ou quatre ans.

» On ne remplira pas entièrement d'eau les tonneaux dans lesquels on les renfermera. Sans cette précaution, les poissons, montant avec rapidité vers la surface de l'eau, blesseraient leur tête contre la partie supérieure du vaisseau dans lequel ils seront placés. Ces tonneaux devront d'ailleurs présenter un assez grand espace. Bloch, qui a écrit des observations très-utiles sur l'art d'élever les animaux dont nous nous occupons, demande qu'un tonneau destiné à transporter des poissons du poids de cinquante kilogrammes (cent livres, ou à peu près) contienne trois cent vingt litres ou pintes d'eau. — Quelle que soit la température de l'air, il faut qu'il y ait toujours une communication libre entre l'atmosphère et l'intérieur du tonneau, soit pour procurer aux poissons, suivant l'opinion de quelques physiciens, l'air qui peut leur être nécessaire, soit pour laisser échapper les miasmes malfaisants et les gaz funestes qui se forment en abondance dans tous les endroits où les habitants des eaux sont réunis en très-grand nombre, même lorsque la chaleur n'est pas très-forte, et leur donnent la mort souvent dans un espace de temps extrêmement court. Mais, comme ces soupiraux si nécessaires

aux poissons que l'on fait voyager pourraient, s'ils étaient faits sans attention, laisser à l'eau des mouvements trop libres et trop violents qui la feraient jaillir, pousseraient les poissons les uns contre les autres, les froisseraient et les blesseraient mortellement, il sera bon de suivre à cet égard les conseils de Bloch, qui recommande de prévenir la trop grande agitation de l'eau par une couronne de paille ou de petites planches minces introduites dans le tonneau.

» Si l'on veut conserver en vie, malgré un long trajet, des truites, des loches ou d'autres poissons qui périssent facilement et qui se plaisent au milieu d'une eau courante, on change souvent celle du tonneau dans lequel on les renferme. — Pour peu que l'on craigne les effets de la chaleur, on voyagera la nuit, et l'on évitera avec le plus grand soin, en maniant les poissons, de les presser, de les froisser, de les heurter.

» On ne les laissera hors de l'eau que pendant le temps le plus court possible, surtout lorsqu'un soleil sans nuage pourrait, en desséchant promptement leurs organes et particulièrement leurs branchies, les faire périr très-promptement. Cependant, lorsque le temps sera froid, on pourra transporter des anguilles, des carpes, des brêmes, et d'autres

poissons qui vivent assez longtemps hors de l'eau, sans employer ni tonneau ni voiture, en les enveloppant dans de la neige et dans des feuilles grandes, épaisses et fraîches, telles que celles du chou ou de la laitue. Un moyen presque semblable a réussi sur des brêmes, que l'on a portées vivantes à plus de dix myriamètres (vingt lieues). On les avait entourées de neige, et on avait mis dans leur bouche un morceau de pain trempé dans de l'eau-de-vie.

» C'est avec des précautions analogues que, dès le XVIe siècle, on a répandu, dans plusieurs contrées de l'Europe, des espèces précieuses de poisson dont on était privé. C'est en les employant qu'il paraît que Maschal a introduit la carpe en Angleterre, en 1514; que Pierre Oxe l'a donnée au Danemark, en 1550; qu'à une époque plus rapprochée, on a naturalisé l'acipensère strelet, en Suède, ainsi qu'en Poméranie, et qu'on a peuplé de cyprins dorés de la Chine les eaux non-seulement de France, mais encore d'Angleterre, de Hollande et d'Allemagne.

» Il est aussi un procédé qui consiste à transporter le poisson, non pas développé et parvenu à une taille plus ou moins grande, mais encore dans l'état d'embryon et renfermé dans son œuf. Pour

réussir plus aisément, on prend les herbes ou les pierres sur lesquelles les femelles ont déposé leurs œufs et les mâles leur laite, et on les porte dans un vase plein d'eau jusqu'au lac, à l'étang, à la rivière ou au bassin que l'on désire peupler. On apprend facilement à distinguer les œufs fécondés d'avec ceux qui n'ont pas été arrosés de la liqueur prolifique du mâle, et que l'on doit rejeter ; les premiers paraissent toujours plus jaunes, plus clairs, plus diaphanes. On remarque cette différence dès le premier jour de la fécondation, si l'on se sert d'une loupe; et dès le troisième ou le quatrième jour, on n'a plus besoin de cet instrument pour voir que ceux qui n'ont pas été fécondés par le mâle deviennent à chaque instant plus troubles, plus opaques, plus ternes ; ils perdent tout leur éclat, s'altèrent, se décomposent, et dans cet état de demi-putréfaction, ils ont été comparés à de petits grains de grêle qui commencent à se fondre.

» Le temps qui s'écoule depuis le moment où les œufs déposés par la femelle sont fécondés par le mâle, jusqu'à celui où les petits viennent à la lumière, varie suivant les espèces; mais il ne paraît pas qu'il augmente toujours avec leur grandeur. Il est quelquefois de quarante et même de cinquante jours, et d'autres fois il n'est que de huit ou de

neuf. Lorsque c'est au bout de neuf jours que le poisson doit éclore, on voit, dès le second jour, un petit point animé entre le jaune et le blanc. On peut s'en assurer d'autant plus aisément que tous les œufs de poisson sont membraneux, et qu'ils sont clairs et transparents lorsqu'ils ont été pénétrés par la liqueur laiteuse. Au troisième jour, on distingue le cœur qui bat, le corps qui est attaché au jaune, et la queue qui est libre. C'est vers le sixième jour que l'on aperçoit, au travers des portions molles de l'embryon, qui sont très-diaphanes, le point d'appui des parties solides, c'est-à-dire la colonne vertébrale et les côtes qui y sont réunies. Au septième jour, on remarque deux points noirs, qui sont les yeux; le défaut de place oblige le fœtus à tenir sa queue repliée; mais il s'agite avec vivacité, et tourne sur lui-même en entraînant le jaune qui est attaché à son ventre et en montrant ses nageoires pectorales, qui sont formées les premières. Enfin, le neuvième jour, un effort de la queue déchire la membrane de l'œuf, parvenu alors à son plus haut point d'extension et de maturité. L'animal sort la queue la première, dégage sa tête, respire par le moyen d'une eau qui peut parvenir jusqu'à ses branchies sans traverser aucune membrane, et, animé par un sang dont le mouvement

est à l'instant augmenté de près d'un tiers, il croît, dans les premières heures qui succèdent à ce nouvel état, presque autant que pendant les quinze ou vingt jours qui les suivent.

» Dans plusieurs espèces, le poisson éclos conserve une partie du jaune dans une poche que forme la partie inférieure de son ventre. Il tire pendant plusieurs jours une partie de sa subsistance de cette matière, qui bientôt s'épuise, et à mesure qu'elle diminue, la bourse qui la contient s'affaisse, s'atténue et disparaît.

» Dans les *Mémoires de l'Académie de Stockholm*, on trouve qu'un brochet, mesuré et pesé à différents âges, a présenté les poids et les longueurs suivants :

A 1 an			1/2 once de poids.
2 ans,	10	pouces de long,	4 onces.
3 —	16	—	8
4 —	21	—	20
6 —	30	—	48
13 —	48	—	320

Voyez ensuite, dans le présent livre, aux articles Wels (*silurus glanis*), Misgurne fossile (*cobitis fossilis*), Sandat, etc., les avis que donne Lacépède sur ceux de ces poissons qu'il conseille d'introduire en France.

On verra quel accord règne entre Lacépède et M. Valenciennes. — Plût au ciel que cette entente existât toujours entre les savants! mais autant on en voit d'exemple entre les vivants et les morts, autant elle est rare entre les contemporains.

Voici maintenant un extrait du *Rapport de l'Académie :*

« M. Milne-Edwards démontre l'importance de la fécondation artificielle des poissons, qui appartiennent, pour la plupart, à cette catégorie d'animaux dont les œufs ne sont fécondés par le mâle que plus ou moins longtemps après leur émission, et sans que ce dernier ait avec la femelle aucune relation intime. « Aussi,» dit-il, « pour déterminer le développement de l'embryon dans l'intérieur de ces œufs » stériles, le physiologiste n'a qu'à imiter dans ses » expériences de laboratoire ce qui se passe normalement dans la nature, c'est-à-dire les mettre » en contact avec l'eau chargée de laitance; la fécondation s'en opère aussitôt, et pour se procurer cette laitance ainsi que les œufs à féconder, » il suffit de presser légèrement l'abdomen des » mâles et des femelles dont les produits sont mûrs » et dont la vie n'est pas mise en danger par cette

» opération, ou bien encore d'ouvrir le corps d'in-
» dividus récemment morts; car ces œufs et cette
» laite conservent leur vitalité pendant un temps
» assez long après que la vie a cessé dans les êtres
» qui les ont produits, et on peut même faire naître
» ainsi de deux cadavres une génération nombreuse
» et forte. »

» En 1842, deux pêcheurs illettrés de la Bresse, MM. Gehin et Remy, ayant constaté, par une longue suite d'observations, le mode de reproduction de la truite, et s'étant assurés de la possibilité d'opérer à volonté la fécondation des œufs, se sont appliqués à multiplier ce poisson pour en repeupler les ruisseaux de leur canton; et le succès est venu couronner leurs efforts; ils ont, plus que tout autre, le mérite d'avoir créé ainsi en France une nouvelle industrie. Leur procédé est simple et facile; il est applicable même pour l'élève du saumon, qu'on pourrait sans doute acclimater dans des fleuves qui, jusqu'ici, n'ont été que peu ou point fréquentés par ce poisson. M. Bouicy, ingénieur civil de Hammersmith, a eu recours aussi au procédé de la fécondation artificielle pour repeupler plusieurs rivières de la Grande-Bretagne, et paraît avoir complétement réussi. Sa méthode diffère à peine de celle de

MM. Gehin et Remy; les deux pêcheurs placent les œufs fécondés sur une couche de gravier, dans des boîtes en fer-blanc criblées de trous, pouvant contenir chacune environ un millier d'œufs; ils placent ces boîtes dans quelque petit ruisseau dont les eaux sont vives et claires, mais peu profondes, et ils disposent les choses de façon que le courant puisse opérer un renouvellement rapide dans l'eau dont les œufs sont baignés; car l'agitation du liquide est nécessaire non-seulement pour assurer la respiration des embryons, mais aussi pour empêcher le développement des conferves qui ne tarderaient pas à envahir les œufs si l'eau était stagnante, et détermineraient la mort du frai. Le développement de ces embryons dure quatre mois, et c'est, en général, vers la fin de mars ou en avril que l'éclosion a lieu, etc., etc.

» M. Boccius, dans son *Traité sur la production et l'entretien des poissons dans les eaux douces*, donne des détails sur le procédé de fécondation artificielle du saumon et de la truite. Toute la difficulté, dit-il, est de se procurer assez de saumons femelles ou assez de frai pour repeupler la rivière. Un seul mâle peut féconder les œufs d'une douzaine de femelles adultes. Il insiste sur la forme des *boîtes d'incuba-*

tion, et sur les phases du développement du poisson. Ainsi, par exemple, lorsqu'on mêle la laite avec les œufs, ceux-ci éprouvent une modification immédiate; de jaune rougeâtre qu'ils étaient, ils deviennent d'une couleur opaque et terne. Il donne aussi quelques renseignements sur le développement de plusieurs poissons tels que brochet, perche, gardon, vandoise, carpe, tanche, etc.; et sur les meilleurs moyens pour maintenir en juste proportion les variétés de poissons d'une pêcherie, d'une rivière. M. Ephemera parle aussi de la fécondation artificielle du saumon; il décrit minutieusement les bassins qui doivent contenir les élèves, le développement du poisson qu'on peut suivre jour par jour, et il conclut distinguant deux procédés pour peupler une rivière de saumons, suivant qu'il s'agit d'une rivière dans laquelle il n'y a jamais eu de saumons, ou d'une rivière dans laquelle des saumons ont déjà existé et frayé, mais d'où ils ont disparu partiellement ou en totalité, par suite de manque de nourriture ou d'un mauvais aménagement de la part du propriétaire.

» On ne peut avoir recours à la fécondation artificielle pour peupler nos eaux douces de certaines espèces dont l'introduction serait cependant fort utile dans un grand nombre de localités. Ainsi on

ne trouve jamais les anguilles chargées de laite ou d'œufs en maturité, et ces poissons paraissent ne se reproduire que dans les profondeurs de la mer, d'où l'on en voit sortir chaque année des légions innombrables, qui s'engagent dans les rivières et sont connues des pêcheurs sous le nom de *montée*. Pour peupler les étangs et les ruisseaux qui en manquent aujourd'hui, il faudrait, par conséquent, y transporter ce frai, et renouveler l'opération périodiquement. — Or, M. Coste a fait voir dernièrement que ce transport peut s'effectuer avec la plus grande facilité, même à des distances fort considérables. M. Coste s'était servi, pour ses observations sur les modifications des épinoches, de grandes cuves en bois convenablement préparées par l'introduction d'un certain nombre de conditions favorables au but qu'il voulait atteindre; c'est dans ces cuves, dit-il dans son rapport sur la pisciculture, qu'il a obtenu des résultats dont il croit qu'on peut faire d'importantes applications. Son expérience la plus décisive regarde les anguilles; il en a fait le sujet de ses recherches, d'abord parce que leur mode de génération, étant presque inconnu, pouvait fournir matière à d'importantes découvertes; ensuite, parce que leur chair, agréable au goût, constitue un aliment favorable à la santé, comme le prouve l'exem-

ple des populations qui habitent la lagune de Comacchio. Il est donc à désirer qu'on puisse élever ces poissons en assez grande abondance pour qu'ils deviennent un des principaux moyens d'alimentation; mais, pour atteindre ce but, il faut deux conditions préalables: se procurer du frai autant qu'on en voudra, et découvrir les circonstances qui doivent en assurer le rapide développement. C'est vers les mois de mars et avril, à l'embouchure des rivières et des fleuves, à l'entrée de la nuit, que se manifeste tous les ans le phénomène de la *montée*. C'est la *montée*, c'est-à-dire la migration des nouvelles anguilles, ou plutôt d'une espèce de glaire vivante, que l'on pêche avec des tamis, et qu'on verse dans des barriques où on l'entasse. M. Coste, ayant réussi à transporter le frai des anguilles avec des paniers d'osier remplis d'herbes aquatiques, a obtenu ensuite des résultats considérables en faisant séjourner ces animalcules dans ses cuves de bois; à l'âge de deux ans, les anguilles avaient trente centimètres de long et sept centimètres de circonférence. Les anguilles sont de tous les poissons ceux qui peuvent produire les plus grands bénéfices, car de tous les poissons elles sont ceux qu'on peut élever en plus grand nombre dans le moindre espace et dans la moindre quantité d'eau. — M. Coste indique aussi

les moyens de transport par la voie de navigation, c'est-à-dire avec des tonneaux dont les fonds, percés d'une ouverture garnie d'un grillage quelconque, soient perméables à l'eau du fleuve sans laisser passer les jeunes anguilles; ces tonneaux, remplis d'herbes et de *montée*, seraient liés entre eux en forme de radeau, et traînés par un bateau remorqueur, ou par des chevaux, s'il y a un chemin de halage. De plus, M. Coste, afin de pourvoir au défaut d'alimentation des anguilles qui se nourrissent naturellement de vers, d'insectes, de larves de grenouille, etc., a trouvé qu'une sorte de hachis composé de chair de cheval, de chien, de chat, de chenilles, de hannetons, peut les nourrir et les engraisser.» — Il termine son rapport en donnant quelques détails sur la pêche des anguilles de la lagune de Comacchio.

M. Valenciennes a fait un *Rapport sur les espèces de poissons de la Prusse qui pourraient être importées et acclimatées dans les eaux douces de la France*, où il est question du *sander* (*perca hucioperoa*) ou *sandel* ou *sandat*, poisson de bon goût, à chair blanche, qui devient presque aussi grand que le brochet. Ensuite, il parle du wels (*silurus glanis*), poisson connu seulement dans le nord-est de l'Europe, qui

est aussi de très-bon goût et qui atteint de fortes dimensions[1].

La grande *lotte*, que les Allemands nomment *guappe*, a été aussi l'objet de ses recherches ; c'est le véritable *gadus-lota* de Block[2].

Un poisson qui manque aussi à nos eaux douces est le *alandt* (*cyprinus jeses*)[3] ; un autre est le *pitzker* (le *cobitis fossilis* de Linné), poisson du genre des loches, qui devient trois fois plus gros que les loches de nos rivières.

M. Valenciennes avait pris toutes ses dispositions pour le transport de ces espèces qu'il voulait acclimater en France. Les poissons étrangers avaient

[1] Dix-sept *wels* vivants ont été amenés à Paris et déposés dans l'un des bassins des réservoirs de Marly; on a rapporté un individu long de 1m,20 et du poids de 10 kilog.; et on en a pris plusieurs autres de 0m,80 de longueur. — Un poisson de cette espèce fut servi, avec une carpe du Rhin, dans le repas donné, en 1828, par la ville de Strasbourg au roi Charles X; les deux poissons furent payés 700 francs.

[2] Douze exemplaires de cette espèce ont été déposés vivants avec les *wels* dans un des bassins du Muséum d'histoire naturelle. L'eau qui alimente ce bassin est un mélange de l'eau de Seine avec celle de l'Ourcq; elle n'a pas paru convenir à ces lottes; on en a perdu quelques-unes. Mais celles qui ont été portées en eau de Seine pure dans les réservoirs de Marly se sont parfaitement remises; on les a toutes conservées.

[3] Si quelques naturalistes pensent cependant que cette espèce se montre déjà, quoique rarement, dans les eaux de la Flandre, on ne peut contester que les races du nord-est de l'Europe ne soient beaucoup plus fortes. On en a rapporté onze vivants.

souffert en voyage, soit à cause d'une perte d'eau considérable, soit par le mouvement du chemin de fer; cependant ils se sont remis de la fatigue, et il espère qu'ils donneront du frai pour empoissonner nos grandes pièces d'eau. Il expose les avantages de cette importation redoublés par la fécondation artificielle, et conclut indiquant les cinq ou six espèces de poissons fumés qu'on pêche dans la Manche, qui n'arrivent jamais sur les marchés de nos grandes villes, et qu'il a remarqués aux marchés de Berlin; il cite l'*orphie* (*esox belone*), les flets (*pleuronectes flesus*) et l'alose, qu'on vend à Berlin sous le nom de *glodfisch*.

Je pense qu'il ne reste aucun doute sur le rapport qui existe entre les idées de Lacépède et celles de MM. Coste, Milne-Edwards et Valenciennes.

On verra, en lisant, chacun à sa place, l'histoire des poissons qui viennent d'être nommés — que, s'il en est qui n'aient pas été désignés par Lacépède, c'est qu'il est douteux qu'ils soient une bonne acquisition.

IV

Le poisson considéré comme aliment.

Il y a deux grandes espèces de poisson : le poisson frais, et celui qui ne l'est pas.

Le premier est toujours bon, fût-ce une ablette; — le second, fût-ce une truite, ne vaut rien.

Le père Glam, mon voisin de Sainte-Adresse, me montrant sa pêche : « Voilà un beau homard, lui dis-je, je vous le prends. — Non, me dit-il, il est mort de ce matin : il n'est pas digne d'entrer dans le corps de l'homme. »

On a attribué au poisson une grande influence sur la population des communes riveraines; — c'est une erreur : — 1° les pêcheurs ne font pas du poisson leur nourriture habituelle : ils le vendent, et mangent des légumes et préfèrent la viande ; 2° les pêcheurs n'ont pas plus d'enfants que les autres habitants des campagnes.

C'est également une mauvaise plaisanterie que

d'attribuer les familles nombreuses des paysans à la « vigueur de ces enfants de la nature, » car les paysans, *sous ce rapport*, sont moins vigoureux que les habitants des villes; — c'est, en raisonnant mieux, précisément ce peu de propension à l'amour auquel on doit, entre autres causes, attribuer le grand nombre d'enfants qui pullulent et grouillent autour des campagnes.

Il est un vieux livre de médecine, *De salubri piscium alimento* — où l'on établit que le poisson est la nourriture la plus salutaire.

Gallien était de ce sentiment à l'égard des personnes sédentaires, des vieillards, des enfants et des malades. Les Orientaux, excepté les habitants des côtes, ne mangent guère de poisson. — Les Juifs et les Syriens n'en mangeaient presque pas; — quelques-uns d'ailleurs, ceux sans écailles, étaient interdits aux Juifs. — Quelques peuples anciens s'en abstenaient par diverses superstitions.

En Hollande, le peuple mange plus de poisson que de viande. On en mange beaucoup en France et en Angleterre.

Les Romains en faisaient leurs délices et poussaient bien loin le raffinement à cet égard.

Les Espagnols en mangent peu et l'accommodent, dit-on, très-mal.

On ne voit guère de gens naître avec une aversion pour la viande, — mais il n'est pas rare de voir des personnes avoir un extrême dégoût pour le poisson et ne pouvoir le digérer.

Philippe II, roi d'Espagne, n'en mangeait jamais. Il disait que ce n'était que de la gelée d'eau ; la reine Atergatis, au contraire, en était si gloutonne, qu'elle défendit à ses sujets de manger un poisson sans qu'il lui eût d'abord été présenté.

Varron, dans un ouvrage sur les bons morceaux, fait l'énumération de ce que les Romains gourmands faisaient venir de loin, sous peine d'être jugé indigne d'un palais respectable : le *thon* de Chalcédoine, la *lamproie* d'Espagne, le *cobilhar* de Phrygie, les *huîtres* de Tarente, le *pétoncle* de Chio, un autre testacé nommé *élops*, de Rhodes.

APHORISME.

La nourriture la meilleure à l'homme est, pour chacun, celle qu'il digère le mieux et celle qu'il se procure avec le moins de travail, de peine et de souci.

V

Poissons au point de vue de la science.

Les naturalistes comprennent sous ce nom les animaux qui ont du sang, qui n'ont point de pieds, mais des ailerons et des nageoires, qui vivent toujours dans l'eau, s'y nourrissent, s'y multiplient, et ne peuvent subsister longtemps hors de cet élément; la plupart sont ovipares. — Les pêcheurs étendent ce nom à des animaux qui ne sont pas admis par les naturalistes, c'est-à-dire à tout ce qui se pêche.

Il y a des poissons qu'on nomme d'*eau douce*, parce qu'ils ne peuvent subsister dans l'eau salée. D'autres ne peuvent vivre que dans l'eau de la mer; on les nomme *poissons de mer*.

Enfin il y a des poissons qui passent de l'eau de la mer dans les rivières.

Entre les poissons d'eau douce, on peut distinguer ceux qui se plaisent dans les lacs, les étangs.

même dans les mares vaseuses, de ceux qui se trouvent dans les fleuves, les grandes rivières et les ruisseaux d'eau très-vive.

A l'égard des poissons de mer, les uns sont dans la Méditerranée, d'autres dans l'Océan. Plusieurs, qui se plaisent dans les eaux tranquilles, se retirent dans les anses et dans les étangs salés. D'autres, qui ne redoutent pas l'agitation de l'eau et les brisants, se tiennent au bord de la mer et dans les rochers. Enfin il y en a qu'on ne trouve que dans les grands fonds. On distingue encore les poissons de passage et les domiciliés; ceux de *passage* ne paraissent sur nos côtes que dans des saisons marquées, et ensuite disparaissent. Entre ceux-là, il y en a qui séjournent un certain temps dans quelques parages, et qui dans d'autres ne font qu'y passer sans s'y arrêter.

On nomme *domiciliés* les poissons qu'on prend à nos côtes toute l'année, quoiqu'il y ait des saisons où il s'en montre beaucoup plus que dans d'autres, soit qu'une partie aille s'établir dans d'autres parages, soit que, pour des circonstances qu'on ne connaît pas, ils se retirent dans les grands fonds.

Quand on parle de poisson de *saison*, on entend quelquefois le temps où ils donnent le plus abondamment à la côte, et encore ceux où ils sont de

meilleure qualité; car tel poisson qui est fort estimé dans une saison est assez mauvais dans une autre.

Les auteurs ont nommé cétacés les grands poissons qui ont des poumons, qui sont vivipares, dont on connaît l'accouplement et dont plusieurs allaitent leurs petits.

Presque tous les poissons sont enduits extérieurement d'une espèce de mucosité qui peut bien empêcher l'eau de pénétrer jusqu'à leur peau et les rendre plus propres à diviser ce fluide. Les poissons nus sont plus fournis de cette humeur muqueuse que les écailleux.

Il y a des poissons qui, n'ayant point d'écailles, sont couverts d'une peau ordinairement assez forte, très-rude dans les requins et chiens de mer, et fort douce dans l'anguille et la lamproie. D'autres sont entièrement couverts d'écailles plus ou moins adhérentes, et plus ou moins grandes ou épaisses, tandis que quelques-uns en ont de si petites, qu'il faut y prêter bien de l'attention pour s'assurer de leur existence.

Quand on dit que les écailles des poissons sont de différentes couleurs, on ne prétend pas décider que cette couleur réside toujours dans l'écaille même; on sait qu'il y en a qui sont colorées; mais il

est certain que plusieurs, étant détachées de l'animal, sont comme un feuillet d'écaille blonde et très-transparente, au travers de laquelle se montrent les couleurs de la peau, qui en deviennent plus brillantes.

Quelques amphibies ont du poil ainsi que les quadrupèdes.

Les animaux aquatiques qu'on nomme *crustacés* sont entièrement couverts d'une croûte plus ou moins dure. Enfin les coquillages, qu'on nomme *testacés*, sont renfermés dans des boîtes très-dures.

Quelques poissons n'ont point de dents, ou n'en ont qu'auprès de l'orifice de l'estomac; mais la plupart en sont pourvus; ces dents diffèrent beaucoup les unes des autres par leur grandeur, leur position, leur nombre et leur forme. On en voit qui les ont plates et comme triangulaires, quelquefois lisses par les bords, d'autres fois dentelées. — La plupart ont leurs dents en crochet, la pointe étant tournée vers le gosier, et souvent il y en a plus d'un rang, au moyen desquels ils saisissent leur proie, qu'ils avalent sans la mâcher. Une partie des dents qui tiennent aux mâchoires sont fermées dans leurs alvéoles, d'autres sont mobiles ou branlantes. Outre les dents qui garnissent la circonférence des mâchoires, il y a des poissons qui en ont

d'attachées à des osselets ou des cartilages, qui sont à différents endroits de l'intérieur de la bouche, à la langue, et jusqu'au fond du gosier, particulièrement aux os du palais ou aux branchies; celles qui sont déliées forment sur ces os comme des espèces de brosses ou des aspérités. — On doit remarquer, à cette occasion, que si l'on excepte un petit nombre de poissons, les uns, qui vivent de coquillages, les autres qui, suivant quelques pêcheurs, paissent le jeune varec, les dents du plus grand nombre, qui vivent de poissons, ne sont pas destinées à triturer les aliments, mais à saisir fortement leur proie, qu'ils avalent peu à peu, et qu'on trouve en entier dans leur estomac.— On appelle improprement les *ouïes* des poissons des organes qui leur tiennent lieu de poumons; ils sont formés de parties dures et aussi de parties molles.

Rondelet dit avoir vu des aloses sensibles à l'harmonie; elles accouraient au son du violon et sautaient en nageant sur la surface de l'eau.

C'est, entre autres, une de ces choses qu'il faut croire avec modération.

VI

A propos de la pêche.

Assez de science comme cela, du moins pour le moment; — cessons quelques instants de professer, — causons. Il est évident que l'homme est né pêcheur et chasseur; puis, comme sa consommation l'emportait sur la production de la nature, ou plutôt, comme il s'obstinait à s'entasser dans des coins au mépris de la prudence, et ignorant sans doute cet adage :

APHORISME.

« N'ayez pas de voisins si vous voulez vivre en paix avec eux, »

Il a été forcé de se faire agriculteur.

Ce sont les trois seuls métiers qui soient dignes d'une âme élevée.

Et encore les pêcheurs méprisent les agriculteurs, toutes leurs plaisanteries se font aux dépens des laboureurs; quand ils ont dit d'un homme que c'est un laboureur et un *berquer* (berger), tout est dit. Cependant le berger, le laboureur à la terre, est maire, adjoint, curé : c'est égal, un homme qui n'est ni « marin, ni soldat » ne paraît pas grand'chose à nos gens des côtes, et encore ajoutent-ils : « Qu'est-ce qu'un soldat à côté d'un marin? » Si la pêche et la chasse ont précédé l'agriculture, qui a été un signe de pauvreté avant d'être la plus sûre richesse des nations, la pêche a été antérieure à la chasse; — en effet, voyez les premières armes pour la chasse en comparaison d'un fusil de Devisme ou de Lepage, et cependant voyez comme le premier arc était plus compliqué que le premier hameçon.

La pêche est le premier des arts de l'homme; la chasse, sauf certains grands propriétaires, n'offre guère de plaisir aujourd'hui, du moins en France; les propriétés morcelées, opiniatrément cultivées, n'offrent plus d'asile au gibier à poil pour le cacher, aux oiseaux pour faire leurs nids.

Il faut un port d'arme, un permis,— que sais-je? — il faut un fusil, de la poudre; — c'est assez cher, — de plus, c'est dangereux. Tous les ans, un mois après l'ouverture de la chasse, on constate tristement qu'il s'est tué plus de chasseurs que de perdreaux.

Que font la plupart des chasseurs parisiens? Ils se promènent toute la journée, ils rentrent suants, harassés, chargés de ce poids fatigant d'un carnier vide, et ils tuent des moineaux sur le bord du toit d'une des premières maisons du faubourg.

La chasse quand on ne tue pas est une fatigue sans plaisir; j'ai établi dans un chapitre précédent — que la pêche serait un plaisir ravissant — même quand il n'y aurait pas de poissons au monde.

Le chasseur à chaque instant est humilié — il se sent pauvre, — il a toujours un pied sur la terre de quelqu'un.

Mais le pêcheur, celui de la mer surtout, tout est à lui, tout est au plus adroit et au plus brave.

Ensuite, comme profession, la pêche a tout l'attrait du jeu.

Un autre ouvrier sait ce que lui rapporte sa journée — en déduisant les chômages; — le pêcheur ne gagne pas plus que l'ouvrier; mais si parfois il ne

prend rien, il y a un jour où il gagne cent francs; — le menuisier qui prend son rabot sait bien qu'il va faire une table, il en a tant fait! — et quand la table est faite, il n'a pas lieu d'être fier. Mais le pêcheur, il jette sa ligne à l'eau : prendra-t-il du poisson? et quelle espèce de poisson? et de quelle grosseur sera-t-il?

Et un jour de bonne pêche, il a l'orgueil du vainqueur et du joueur heureux.

La pêche est la mère de la navigation; — c'est dans la grande famille des pêcheurs que se recrute sans cesse la marine.

J'allais oublier un des avantages de la pêche sur la chasse.

Il n'est personne qui ne souffre en voyant un chevreuil, un lièvre, un oiseau, mort, sanglant, blessé.

La nature ne nous a pas inspiré la même pitié pour les poissons.

Le raisonnement vous dira que c'est absurde; le poisson hors de l'eau se noie dans l'air, comme vous vous noierez dans l'eau, la blessure de l'hameçon le déchire.

Eh bien, l'agonie d'un poisson ne nous touche pas.

Sans doute parce que sa nature et sa conformation, trop différentes des nôtres, ne nous permettent pas de faire ce retour sur nous et ce rapprochement qui sont le fond de la sensibilité.

VII

A propos de la pêche et de la politique.

Du temps du règne parlementaire, — dont on nous a trop débarrassés, voici ce que j'écrivais sur la pêche politique, — je ne crois pas que ce soit une pêche tout à fait tombée dans l'oubli :

Au moment des élections, tous les partis se préparent à pêcher des électeurs. — Chacun prépare ses engins et amorce ses lignes. Cette pêche se divise en une foule de procédés différents.

Il y a d'abord la *pêche au filet*, qui permet de prendre à la fois un certain nombre d'électeurs; — elle se pratique avec des filets variés selon les localités où l'on pêche, et l'espèce de poisson que l'on veut prendre.

Pêche au tramail. — Une fois votre filet tendu, vous allez à une certaine distance battre l'eau et

effrayer l'électeur par de grands et gros mots, qui font d'autant plus de bruit qu'ils sont plus creux. Les pêcheurs de l'opposition crient qu'*on vend le pays à l'Angleterre*, — le ministère fait sonner qu'*on veut plonger le pays dans l'anarchie;* dans l'un et l'autre cas, quelques poissons timides s'épouvantent et vont donner dans ce tramail, où ils s'empêtrent.

Pêche à la nasse et au verveux: — Le ministère met au fond de la nasse quelque *nouveau témoignage de l'entente cordiale*, ou une hausse à la Bourse.

L'opposition met dans ses piéges la diminution ou l'abolition des impôts, l'avénement des capacités et une loi agraire.

Pêche à l'épervier. — Le gouvernement rassemble ses électeurs, sur un point donné, autour d'une espérance quelconque, — d'un port de mer sur une montagne, d'un chemin de fer pour telle ou telle ville, parfois même d'un tableau pour une église, — puis, quand les poissons s'agitent autour de l'amorce, il jette son filet et les englobe.

Cette pêche réussit moins à l'opposition, qui n'a pas de résultat assez immédiat, d'amorce assez fraîche. Mais ces procédés perdent tous les jours de leur efficacité, — l'électeur *trop pêché* est devenu défiant; et il voit de loin le filet. — Les gros poissons sur-

tout ne peuvent guère être pris que un à un, et il faut donner à chacun l'amorce qui lui convient. C'est la belle pêche, la pêche des amateurs, la *pêche à la ligne.*

Pêche à l'asticot. Le ministère met à son hameçon un bureau de tabac, — une demi-bourse dans un collége, — un bureau de poste, — un petit avancement dans la carrière administrative, etc. — On prend ainsi de l'ablette, du gardon, de la brême, du goujon, en un mot, le fretin. L'opposition amorce avec un brevet de grand citoyen, de citoyen incorruptible, — elle ne prend pas grand'chose si elle a la maladresse de pêcher dans les eaux du ministère, — le poisson ne mord à cet hameçon que faute d'autre appât.

Quand il s'agit des gros poissons, du brochet, de la carpe, du barbeau, le ministère tire de son panier des amorces plus sérieuses, — de bonnes grosses places, des décorations, des sinécures, des concessions, etc.

L'opposition ne peut attacher à sa ligne que des promesses... réalisables si... — ou quand... Elle fait des promesses plus grosses parce qu'elle sait bien qu'elle ne pourra pas les tenir.

Mais c'est toujours *la pêche à la mouche artifi-*

cielle, ça ne prend que les truites et les cétacés, poissons qui remontent les grands courants ; — ça ne vaut pas la *pêche au vif*, — là est le secret des majorités.

DICTIONNAIRE
DU PÊCHEUR

ABLETTE.

(*Cyprinus alburnus*. — *Ablette*. — *Nesteling*, en Allemagne. — *Kalinkan*, en Russie. — *Alphenaar*, en Hollande. — *Bleak*, en Angleterre.)

La mer Caspienne est la patrie de l'able, aussi bien que les eaux douces de presque toutes les contrées européennes. Ce cyprin a quelquefois deux ou trois décimètres de longueur ; et sa chair n'est pas désagréable au goût. Mais ce qui le fait principalement rechercher, c'est l'éclat de ses écailles. L'art se sert de ces écailles blanches et polies comme de celles des argentines et de quelques autres poissons. Ces écailles argentées donnent aux perles factices un brillant qui rappelle les perles de l'Orient. On enlève avec soin ces écailles ; on

les met dans un bassin d'eau claire; on les frotte les unes contre les autres; on répète cette opération dans différentes eaux, jusqu'à ce que les lames écailleuses ne laissent plus échapper de substance colorée; la matière argentée se précipite au fond du vase, dont on verse avec précaution l'eau surabondante : ce dépôt éclatant est une liqueur argentine qu'on nomme *essence orientale*. On mêle cette essence avec de la colle de poisson; on en introduit, à l'aide du chalumeau, dans des globes de verre creux très-mince, couleur de girasol; on agite ces petites boules, pour que la liqueur s'étende et s'attache sur toute leur surface intérieure; et la perle fine se trouve imitée dans sa forme, dans ses nuances, dans son eau, dans ses reflets, dans son éclat. — C'est le seul bijou que la mode autorise et que l'on avoue. Toutes les écailles de l'able ne sont cependant pas également propres à produire cette ressemblance. Le dos de ce cyprin est en effet olivâtre, la chair de l'able remplie d'arêtes. Des insectes et des vermisseaux s'attachent quelquefois aux ouïes des poissons, ce qui a fait croire à des observateurs, mauvais physiciens, que certains poissons, et principalement les ablettes, engendraient par les ouïes de petites anguilles, ce qui est très-faux. On pêche aussi dans les lacs qui sont au nord de la Hollande des ables ou *ablettes* pêle-mêle avec beaucoup d'autres poissons d'eau douce; pour cela, on se sert d'une grande nappe de filet en tramail, qu'on tend perpendiculairement, et avec lequel on forme une grande

enceinte qui embrasse une masse d'eau considérable, les pêcheurs avec de petits bateaux se placent dans cette enceinte, munis d'une longue perche, à l'extrémité de laquelle on attache un vase de bois qui a la forme d'une coupe ou d'une tasse creuse ; les pêcheurs plongent cette coupe dans l'eau de toute leur force, ce qui produit un bruit sourd, qui néanmoins s'étend à une grande distance ; alors le poisson, épouvanté, soit par le bruit, soit par l'agitation de l'eau, se jette dans le filet, où il se prend.

PÊCHE A FOUETTER.

Il faut pour cette pêche beaucoup de vers blancs (*asticots*) mêlés avec de la terre sèche, du crottin de cheval et du son. On le tient dans un sac de coutil, à cause de son tissu serré, ou de toile forte. On a dans un panier une sébile en bois, on y met une quantité de vers, cependant avec mesure; on choisit pour place de pêche, dans les rivières à courant, une petite langue de sable ou de terre qui avance dans l'eau et qui, offrant un obstacle au courant, en augmente la rapidité ; on commence par s'installer en s'asseyant commodément, on jette quelques pincées de vers de terre pris dans le sac (car les vers de la calotte doivent être à peu près nets) ; après avoir amorcé ses trois ou quatre hameçons, on lance

ALOSE.

Clupea alosa. — *Coulac*, à Bordeaux. — *Halachia*, à Marseille. — *Laccia*, à Rome. — *Alfe*, en Allemagne. — *Elft*, en Hollande. — *Shad*, en Angleterre.

Les aloses habitent non-seulement dans l'océan Atlantique septentrional, mais encore dans la Méditerranée et dans la mer Caspienne. Elles quittent leur séjour marin lorsque le temps du frai arrive; elles remontent alors dans les grands fleuves; et l'époque de ce voyage annuel est plus ou moins avancée dans le printemps, dans l'été et même dans l'automne ou dans l'hiver, suivant le climat dans lequel coulent ces fleuves, les époques où la fonte des neiges et des pluies abondantes en remplissent le lit et la saison où elles jouissent dans l'eau douce, avec le plus de facilité, du terrain qui convient à la ponte ainsi qu'à la fécondation de leurs œufs, de l'abri qu'elles recherchent, de l'aliment le plus analogue à leur nature.

Lorsqu'elles entrent ainsi dans le Volga, dans l'Elbe, dans le Rhin, dans la Seine, dans la Garonne, dans le Tibre, dans le Nil et dans les autres fleuves qu'elles fréquentent, elles s'avancent communément très-près des sources de ces fleuves. Elles forment des troupes nombreuses, que les pêcheurs de la plupart des rivières où elles s'engagent voient arriver avec une grande satisfac-

tion, mais qui ne causent pas la même joie à ceux du Volga. Les Russes, persuadés que la chair de ces animaux peut être extrêmement funeste, les rejettent de leurs filets ou les vendent à vil prix à des Tartares, moins prudents ou moins difficiles. Le nombre de ces clupées cependant varie beaucoup d'une année à l'autre. Dans la Seine-Inférieure, par exemple, on prenait treize à quatorze mille aloses dans certaines années, et dans d'autres endroits, on n'en prenait que quinze cents ou deux mille.

Elles sont le plus souvent maigres et de mauvais goût en sortant de la mer, mais le séjour dans l'eau douce les engraisse. Elles parviennent à la longueur d'un mètre ; néanmoins, comme elles sont très-comprimées, et par conséquent très-minces, leur poids ne répond pas à l'étendue de cette dimension. Les femelles sont plus grosses et moins délicates que les mâles. Dans plusieurs contrées de l'Europe, où on en pêche une très-grande quantité, on en fume un grand nombre, que l'on envoie au loin ; et les Arabes les font sécher à l'air pour les manger avec des dattes.

Les aloses vivent de vers, d'insectes et de petits poissons. — On doit regarder d'un œil de préférence les aloses dont la tête paraît petite et le dos épais, parce que ce sont des signes qu'elles sont charnues et grasses ; les écailles claires et brillantes indiquent qu'elles ont séjourné du temps dans l'eau douce où elles se sont engraissées. Quand les ouïes sont vermeilles et les yeux clairs, on peut compter qu'elles sont fraîches ; si, outre cela, elles

ont été pêchées en bonne eau, en bonne saison, et qu'elles soient d'une bonne grosseur, ce sera partout un poisson excellent. La pêche des aloses se fait jusqu'à Rouen et surtout à Quillebeuf, petite ville à sept lieues du Havre, du côté de l'embouchure de la Seine; depuis le commencement de mars jusqu'à la fin d'avril; on se sert quelquefois de guideaux, qu'on tend au bord des bancs ou bien de morte-eau; et lorsque la mer est belle, on fait la pêche avec des sennes. On prend aussi des aloses avec des tramails, qu'on nomme *alosiers* ou *vergueux*. On établit des filets presqu'à la surface de l'eau.

Les aloses de l'embouchure de la Seine sont ordinairement grasses et de bon goût, parce qu'elles y trouvent quantité de petits poissons, particulièrement des éperlans, qui leur fournissent une bonne et abondante nourriture; mais on estime plus celles qu'on prend en remontant la Seine que celles qu'on prend vers la mer. Cette pêche commence en février ou mars et finit en mai. Les plus fortes aloses ont deux pieds de longueur et pèsent huit à dix livres.

Outre les aloses qu'on trouve dans les parcs qu'on construit au bord de l'eau, on en prend avec des sennes qui ont soixante à quatre-vingts brasses de longueur; les pêcheurs nomment *alosières* celles qui servent à prendre des aloses. On ne connaît point de rivière en France où l'on prenne autant d'aloses que dans la Loire. Les bateaux qu'on emploie pour la pêche des aloses, et que l'on nomme *barges* à l'embouchure de la Loire et *toues*

vers Tours et Orléans, se terminent en pointe par les deux bouts, comme une navette; ils sont ordinairement armés de deux hommes; leur port est d'un ou deux tonneaux; ils ont un petit mât et une voile dont ils se servent rarement et qu'ils amènent toujours quand ils sont en pêche. Les pêcheurs mettent leurs filets à l'eau le soir; ils dérivent toute la nuit au gré de la marée, et ils les relèvent le jour pour s'en revenir, si le temps le leur permet, sinon ils amarrent leur barge à terre et étendent leurs filets sur des arbres pour les faire sécher, jusqu'à ce que la marée leur permette de gagner la ville pour y vendre leur poisson.

La saison la plus favorable pour la pêche de l'alose dans la Loire est depuis la fin de mars jusqu'à la mi-juin; et on regarde à Nantes comme un poste avantageux depuis quatre lieues au-dessus de la ville jusqu'à quatre lieues au-dessous.

ANCHOIS.

Clupea encrasicolus.— *Anjoris*, en Allemagne. — *Sprat des Anglais*, à la Jamaïque.

Ce n'est pas pour son volume qu'il est recherché, car il n'a souvent qu'un décimètre ou moins de longueur; il ne l'est pas non plus seulement pour la saveur particulière qu'il présente lorsqu'il est frais; mais on consomme

une énorme quantité d'individus de cette espèce lorsque, après avoir été salés, ils sont devenus un assaisonnement des plus agréables. On les prépare en leur ôtant la tête et les entrailles; on les pénètre de sel; on les renferme dans des barils avec des précautions particulières; on les envoie à de très-grandes distances sans qu'ils puissent se gâter. Ils sont employés, sur les tables modestes comme dans les festins somptueux, à relever la saveur des végétaux et à donner aux sauces un piquant de très-bon goût. Leur réputation est d'ailleurs aussi ancienne qu'étendue. Les Grecs et les Romains, dans le temps où ils attachaient le plus d'importance à l'art de préparer les aliments, faisaient avec ces clupées une liqueur que l'on nommait *garum*, et qu'ils regardaient comme une des plus précieuses. On attribue le garum comme le caviar à divers poissons. Je pense que les Romains étaient comme nous, ils se conformaient aux circonstances et aux poissons qu'ils pouvaient avoir. Au reste, ils pouvaient satisfaire aisément leurs désirs à cet égard, les anchois étant répandus dans la Méditerranée, ainsi que le long des côtes occidentales de l'Espagne et de la France, dans presque tout l'océan Atlantique septentrional et dans la Baltique. On préfère les pêcher pendant la nuit; on les attire, comme les harengs, au moyen de feux distribués avec soin. Le temps où on les prend est celui où ils quittent la haute mer pour venir frayer près des rivages; et cette dernière époque varie suivant les pays.

La chair de ce poisson est assez transparente pour que, quand on l'expose au jour, on aperçoive l'arête qui forme l'épine du dos. Au sortir de l'eau, le dessus du dos est verdâtre; il devient bleuâtre, puis noirâtre quand on le garde.

Les anchois se tiennent plus volontiers au large que les sardines, qui ordinairement paraissent plus tôt sur nos côtes; néanmoins on prend souvent, tant dans l'Océan que dans la Méditerranée, ces deux espèces de poissons dans les mêmes filets, pourvu que les mailles soient assez serrées pour les arrêter; car quoique, au commencement de la saison, et dans certains parages, on prenne de très-petites sardines, on peut dire en général que les anchois sont plus petits que les sardines; et c'est pour cette raison que les pêcheurs disent que, quand on se sert de manets, on prend plus d'anchois avec les vieux filets qu'avec les neufs, parce qu'ils diminuent d'ouverture par le service. Les filets que les Provençaux nomment *rissoles* ont au moins quarante brasses de largeur et vingt-cinq à trente pieds de chute; les mailles en sont assez serrées pour que les anchois ne puissent les traverser. Pour faire cette pêche, les pêcheurs réunissent quatre bateaux; un qui porte le filet est monté par quatre ou cinq hommes, et ils ne sont sur les autres que deux ou trois; ceux-ci ont à une de leurs extrémités un farillon ou un réchaud; on fait dans ce réchaud un feu clair de pin gras et fort sec. On pratique ordinairement cette pêche depuis le mois d'avril jusqu'à celui de juillet,

seulement lorsqu'il n'y a point de lune, et que les nuits sont obscures. Les bateaux qui portent le feu sortent au commencement de la nuit, et vont se placer sur les fonds où ils croient trouver le plus de poissons, à une ou deux lieues de la côte, et se tiennent à deux portées de fusil les uns des autres. Les anchois s'approchent des bateaux qui portent le feu, et quand les pêcheurs s'aperçoivent qu'il s'en est rassemblé un nombre, ils en avertissent par un signal le bateau qui, resté à une petite distance des autres, porte le filet; il s'en approche, et, en mettant le filet à l'eau, il entoure le mieux qu'il lui est possible le bateau qui lui a fait le signal et qui porte le feu, afin d'envelopper les poissons qui sont assemblés autour de lui; ainsi le bateau qui porte le feu se trouve entouré par le filet; quand l'enceinte du filet est formée, le bateau qui porte le feu plonge son réchaud dans l'eau pour éteindre le feu; alors les poissons, sardines ou anchois, étant effarouchés, se jettent dans le filet et se maillent. Pour les effaroucher encore plus, et les engager à donner dans le filet, ceux qui sont dans le bateau du fastier battent l'eau, et après un certain temps ceux qui sont dans le bateau de la *rissole* ou du filet le retirent dans leur bateau avec le poisson qui s'est maillé ou broqué; et aussitôt qu'ils ont pris le poisson, ils se rendent à un autre bateau fastier pour faire une pareille manœuvre, qu'ils continuent tant que dure l'obscurité de la nuit.

ANGUILLE.

Muræna anguilla. — *Margaignon* (anguille mâle, dans plusieurs départements de France. — *Fine* (anguille femelle), *ibid.* — *Miglioramenti,* lorsqu'elle pèse six kilogrammes, auprès des lacs ou marais de Comacchio, Orbitello, etc., en Italie. — *Ahl,* en Allemagne. — *Eel,* en Angleterre.

Ses nageoires pectorales sont assez petites, et ses autres nageoires assez étroites, pour qu'on puisse la confondre de loin avec le serpent ; elle a de même le corps très-allongé et presque cylindrique. Sa tête est menue, le museau un peu pointu et la mâchoire inférieure plus avancée que la supérieure.

Sa peau est, sur tous les points de son corps, enduite de cette humeur gluante qui la fait paraître comme vernie. Elle est pénétrée de cette sorte d'huile qui rend ses mouvements très-souples, et l'on voit pourquoi elle glisse si facilement au milieu des mains. A la vérité, cette peau est garnie d'écailles, mais ces écailles sont si petites, que plusieurs physiciens en ont nié l'existence ; et elles sont attachées de manière que le toucher le plus délicat ne les fait pas reconnaître sur l'animal vivant, et même un œil perçant ne les découvre que lorsque l'anguille est morte et la peau assez desséchée pour que les petites lames écailleuses se séparent facilement.

Les couleurs que l'anguille présente varient assez fréquemment; et il paraît que leurs nuances dépendent beaucoup de l'âge de l'animal, et surtout de la qualité de l'eau au milieu de laquelle il vit. Lorsque cette eau est limoneuse, le dessus du corps de la murène que nous décrivons est d'un beau noir, et le dessous d'un jaune plus ou moins clair. Mais si l'eau est pure et limpide, si elle coule sur un fond de sable, la partie supérieure est d'un vert nuancé, quelquefois même rayé d'un brun qui le fait ressortir; et le blanc du lait, ou la couleur de l'argent, brille sur la partie inférieure du poisson.

Les murènes anguilles parviennent à une grandeur très-considérable; il n'est pas très-rare d'en trouver en Angleterre, ainsi qu'en Italie, du poids de huit à dix kilogrammes. Dans l'Albanie, on en a vu dont on a comparé la grosseur à celle de la cuisse d'un homme; et des observateurs très-dignes de foi ont assuré que, dans les lacs de la Prusse, on en avait pêché qui étaient longues e trois à quatre mètres. On dit qu'il y a dans le Gange des anguilles qui ont jusqu'à trente pieds de longueur. En 1754, l'on en prit une près des rochers de Dunlay, en Irlande, qui avait exactement huit pieds de long et plus de neuf pouces de diamètre.

Pendant le jour, la murène anguille, moins occupée de se procurer l'aliment qu'elle désire, se tient presque toujours dans le repos. Elle se creuse avec son museau une retraite plus ou moins grande dans la terre molle du ond des lacs et des rivières; cette espèce de terrier a

deux ouvertures, de telle sorte que, si elle est attaquée d'un côté, elle peut s'échapper de l'autre.

Lorsqu'il fait très-chaud, ou dans quelques autres circonstances, l'anguille quitte cependant quelquefois, même vers le milieu du jour, cet asile qu'elle sait se donner. On la voit très-souvent alors s'approcher de la surface de l'eau, se placer au-dessous d'un amas de mousse flottante ou de plantes aquatiques, y demeurer immobile, et paraître se plaire dans cette sorte d'inaction et sous cet abri passager. On serait même tenté de croire qu'elle se livre quelquefois à une espèce de demi-sommeil, sous ce toit de feuilles et de mousse.

L'abondance de ce poisson n'a pas empêché les plus difficiles en bonne chère, et le luxe même le plus somptueux, de rechercher l'anguille, et de la servir dans leurs banquets. Cependant sa viscosité, le suc huileux dont elle est imprégnée, la difficulté avec laquelle les estomacs délicats en digèrent la chair, sa ressemblance avec un serpent, l'ont fait regarder, dans certains pays, comme un aliment un peu malsain par les médecins, et comme un être impur par les esprits superstitieux. Elle est comprise parmi les poissons en apparence dénués d'écailles, que les lois religieuses des Juifs interdisaient à ce peuple; et les règlements de Numa ne permettaient pas de la servir dans les sacrifices, sur les tables des dieux. Dans quelques parties de la Tartarie, et particulièrement dans celles qui avoisinent la Chine, la peau d'anguille remplace, sans trop

de désavantage, les vitres des fenêtres. Les Kamtschadales en mangent rarement; ils donnent cet animal à leurs chiens.

PÊCHE DES ANGUILLES A LA NASSE.

La nasse est un filet connu qu'on tend à la décharge d'une vanne de moulin; ou bien on fait une haie dans une rivière peu profonde avec des claies qu'on arrête au moyen de pieux. On met les claies en triangle, et dans le fond on laisse un espace pour faire couler l'eau de la largeur de l'embouchure de la nasse; cela fait, on enfonce la nasse dans l'eau; on l'attache à la haie dans l'endroit de l'ouverture, et on fait en sorte que l'eau passe par-dessus. Ces préparatifs se font le soir; le lendemain matin, on revient, et toutes les anguilles qui ont suivi le courant de l'eau se trouvent prises.

PÊCHE DES ANGUILLES A LA LIGNE DORMANTE.

Prenez plusieurs hameçons d'acier, longs d'un pouce, et réunis chacun à une boucle; attachez à chaque hameçon des ablettes ou plutôt de petites lamproies; quand tous ces arrangements sont faits, vous prenez une longue corde, vous l'étendez au bord de l'eau, et vous y liez toutes les ficelles de manière qu'il y ait

près de deux pieds d'intervalle entre elles ; après cela, vous attachez un des bouts à un piquet, vous munissez l'autre d'une pierre, et vous jetez le dernier aussi loin qu'il vous est possible ; il faut faire en sorte que cette ligne soit tendue dans un lieu dégagé de bois et d'herbes, et, quand elle a été la nuit dans la rivière, elle se trouve le lendemain chargée de poisson. — On attache aussi quelquefois à ces hameçons de gros vers de terre ; les anguilles, qui en sont friandes, y accourent, et dévorent leur proie ; leur voracité fait remuer le cordeau, et alors on les tire à soi. J'ai lu dans un livre :

PÊCHE DES ANGUILLES A LA MAIN.

« Il suffit de tenir une composition faite avec huit drachmes de scolopendre de mer, autant de squille et une drachme de jugioline, mêlées ensemble ; on prétend que c'est un secret infaillible pour les arrêter et les prendre à la main. » Je n'en crois pas un mot. Pour retenir une anguille dans la main, une fois hors de l'eau, il n'est qu'un moyen : — la prendre entre le dessus des autres doigts et le dessous du médium ; — de plus, serrer fort. Pour vous rendre compte de ce procédé, mettez votre main droite à plat sur une table ; soulevez seulement le doigt du milieu ; passez votre plume dessous jusqu'à la naissance des doigts. Une anguille prise de cette manière peut être maintenue par

une main robuste; autrement je crois que c'est impossible.

AOUT.

Tous les poissons mordent à l'hameçon pendant le mois d'août; — il ne faut pas pêcher durant l'ardeur du jour, mais seulement le matin et le soir : par le matin, je n'entends pas le matin des gens du monde, mais l'aube et les premières lueurs. — On pêche des bars à la mer.

APPATS, AMORCES, BOITTES, AICHES, ETC.

— Le ver blanc de viande, dit asticot, pour la plus grande partie.

— Le gros ver rouge, pour le plus grand nombre, au printemps et à l'automne.

— Le petit ver rouge, pour la vandoise, gardons, petits juernes, petits barbillons.

— Différentes chenilles sans poil, pour le juerne, le dard et quelquefois la truite.

— Les sauterelles.

— Les grillots de boulanger.

— Les vers de farine pour les petits juernes, dards, gardons, petits barbillons.

— La cerise, pour le juerne et le dard.

L'anguille de nuit, en toutes saisons, vers rouges à l'aiguille, dans les trous au printemps, au vif dans l'été; goujons, juernes, etc.; hameçons n° 00 à 1 renforcés.

Gardon ordinaire, vers rouges au printemps ; vers de fumier, portefaix, blé cuit dans l'été; vers rouges en automne.

— La groseille à maquereau rouge, *idem*.

— Le raisin, *idem*.

— Le blé cuit, pour le gardon, la carpe, la brème, la tanche.

— Les fèves cuites, pour la carpe, la brème, la tanche.

— Le fromage de Gruyère pour le barbillon, le juerne, le dard de fond, le gardon carpé.

— Les vers d'eau, dits porte-bois, portefaix, cherfais, cherche-faix, etc., pour tous les poissons moyens.

— La queue d'écrevisse crue ou conservée dans le sel, pour tous les poissons.

— Le vairon, vivant ou mort, pour la truite.

DE L'EMPLOI DES AICHES PAR INDIVIDU ET PAR SAISON PENDANT L'ANNÉE.

La truite, de janvier en avril, mouches artificielles, vers rouges. De mai en septembre, mouches aux poissons vifs, hannetons et sauterelles. Octobre et novembre, comme en janvier; hameçons n°s 3 à 9 pour les mouches, et n° 1 pour les hannetons et les sauterelles.

Le brochet, de janvier en avril, vers rouges, rate crue et cuite, boyaux de poulet, petites grenouilles. De mai en septembre, goujons, petits juernes au vif, au collet. Octobre à fin de décembre, comme en janvier, hameçons de n° 00 à 1.

La perche, de mai en septembre, vers rouges, petits poissons vifs, dans les pelotes, aux asticots; hameçons de n° 3 à 7.

La carpe, de mars à fin mai, vers rouges, blé cuit, fèves cuites. De juin à fin août, fèves, pois, blé cuit, vers rouges préparés. Septembre et octobre, vers rouges préparés; hameçons de n° 0 à 2, 12 pour le blé.

Le barbeau, de fin mars à fin mai, vers rouges, viandes cuites. 1er juin au 15 août, portefaix, vers blancs dans les pelotes, fromage de Gruyère, boulettes, queues d'écrevisse. D'août à fin d'octobre, queues d'écrevisse, vers rouges, viandes cuites; hameçons de n° 0 à 8.

Le juerne et le dard, du 18 mars au 18 mai (de fond), vers rouges, queues d'écrevisse, hannetons, chenilles. Du 15 mai à fin juin, chenilles, portefaix, hannetons. Juillet et août, tous les insectes, fruits, queues d'écrevisse, mouches, grosses abeilles, bourdons, sauterelles, sang caillé, boyaux de poulet, cocons de ver à soie, résidus des fabriques de cordes à boyaux, cervelle de veau crue ; hameçons de n° 0 à 12.

La brème, comme la carpe et les pelotes, aux vers blancs.

La tanche, comme la brème ; elle prend aussi la mouche vivante.

Le gardon carpé, vers rouges, portefaix, blé cuit, boulettes en été, vers rouges en automne.

ARSELIN.

Poisson plus petit que la vive, — armé et dangereux comme elle ; — il s'enfouit assez souvent dans le sable. — (Voir l'article *Vive*.)

ASTICOTS.

J'ai parlé de ce ver à l'article des ablettes ; constatons seulement ici que la pêche est une telle passion, qu'on

voit très-vite diminuer et disparaître l'horreur que cause ce ver immonde et infect, qui est du goût d'un très-grand nombre de poissons. Un morceau de viande mis dans la terre, à une petite profondeur, attire de grosses mouches bleues qui y pondent des œufs qui deviennent des asticots, lesquels redeviennent à leur tour des mouches bleues.

AVRIL.

On prend à l'hameçon, pendant le mois d'avril, des carpes, des brochets, des gardons, des perches, des chevennes, des vaudoises, des vairons, des goujons et des truites, qui ne commencent à mordre qu'alors.

Il faut pêcher dans les endroits creux et près des bords. — On prend ainsi, mais moins certainement, les ablettes, les barbeaux, les anguilles et les carrelets. — Les orphies approchent des plages de la mer et se prennent dans les parcs. C'est dans ce mois que frayent la brème, le goujon, la vaudoise, le barbon et le vairon.

BALEINE.

Balæna.

C'est le plus grand de tous les animaux connus. La baleine semble un colosse organisé ; son sang est très-

chaud ; elle respire comme les animaux terrestres, par le moyen des poumons, et voilà pourquoi elle ne peut rester sous l'eau; elle est vivipare, et son lait sert à nourrir ses petits ; elle a sur la tête une ou deux ouvertures, nommées *évents*, qui lui servent à rejeter l'eau qu'elle a avalée en trop grande abondance. Cet animal a des nageoires d'une structure et d'une force proportionnées à sa masse. Les nageoires des vrais poissons sont composées d'arêtes jointes les unes aux autres par des membranes fort minces ; les baleines ont à leur place des os articulés, figurés comme ceux de la main et des doigts de l'homme, et qui sont mis en mouvement par des muscles vigoureux. La baleine a en outre une queue large et épaisse, couchée horizontalement sur l'eau pour diriger sa course, et modérer sa descente, afin que l'énorme poids de son corps ne se brise pas contre les rochers quand elle veut plonger. La baleine s'abaisse dans les eaux ou s'élève à son gré. Du fond de sa gueule part un gros intestin d'une telle largeur, qu'un homme y passerait tout entier ; cet intestin est un grand magasin d'air qu'elle porte avec elle ; par ce moyen elle se rend plus légère ou plus pesante, selon qu'elle l'ouvre ou qu'elle le comprime pour augmenter ou pour diminuer la quantité d'air qu'il renferme. La langue de ce faux poisson n'est presque qu'un gros morceau de graisse, dont on peut remplir plusieurs tonneaux. Les yeux ne sont pas plus grands que ceux d'un bœuf. Contre l'économie animale des poissons, ses yeux sont revêtus de paupières

et de sourcils, comme ceux des animaux terrestres. La couche énorme de graisse qui enveloppe les baleines allége beaucoup la masse de leur corps. D'ailleurs, cette enveloppe de graisse tient l'eau à une distance convenable du sang, et par là le poisson conserve sa chaleur naturelle.

On a vu des baleines qui avaient jusqu'à cent cinquante et même deux cents pieds de long; quelques voyageurs prétendent même qu'il en existe dans les mers de la Chine qui ont encore beaucoup plus de longueur.

La mère porte son fruit neuf ou dix mois; son petit à sa naissance a plus de dix pieds de longueur et est pour le moins de la grosseur d'un taureau : la baleine en a un soin particulier; elle l'emporte partout avec elle lorsqu'on la poursuit, le serre adroitement avec les nageoires, et ne l'abandonne pas, même quand elle se sent blessée. Quand elle se plonge au fond de l'eau, elle pourrait rester plus d'une demi-heure sans revenir prendre l'air, mais elle remonte beaucoup plus tôt, parce qu'elle sent que son petit ne peut rester si longtemps sous l'eau sans respirer. Les petits tettent pendant un an; ils sont alors extrêmement gras, et donnent cinquante tonneaux de graisse ; quand ils ont deux ans, ils n'en donnent plus que vingt-huit; après ce temps, on ne sait leur âge que par la longueur de leurs barbes.

La baleine, malgré l'énormité de sa taille, ne se nourrit que d'insectes et tout au plus de menus poissons, tels

que les merlans et les anchois ; on ne saurait donc trop recommander aux jeunes curés envoyés sur les côtes de parler le moins possible aux pêcheurs de l'histoire de Jonas. Il n'est pas rare de voir sur son corps des plantes, des coquillages, ou autres animaux testacés, qui s'y sont attachés. Il serait bien facile d'étendre cette notice, mais il n'y a guère de chance que vous preniez une baleine. Si j'ai parlé de ce cétacé, c'est à cause d'une plaisanterie éternelle que l'on fait aux pêcheurs dont la ligne s'accroche au fond ; il est d'usage que le spectateur de cette accident s'écrie : « Vous avez peut-être pris la baleine. »

BAR.

Centropomus lupus ou *labrax*.

Le poisson connu sous ce nom sur les côtes de Normandie se nomme loubine à Noirmoutier, loup à Tréguier, à Lannion et en beaucoup d'autres endroits ; en Provence, dréligny, et dans la Gironde, brigne. Quoi qu'il en soit de ces différentes dénominations, c'est un poisson très-estimé quand il est un peu gros et qu'il a été pêché sur un bas-fond ; malheureusement, à cause de la délicatesse de sa chair, il se corrompt promptement. Il est bon de prévenir qu'il ne faut pas confondre ce poisson, qu'on nomme loup marin en plusieurs en-

droits, parce qu'il est vorace, avec un amphibie auquel on donne le même nom. Pour la forme du corps, ce poisson peut être comparé au saumon; quelquefois on en a pris qui pesaient plus de trente livres; sur les côtes de Picardie et de Caux, on prend des poissons qu'on nomme hauts-bars, qui ont jusqu'à cinq pieds de longueur; mais ce n'est pas un bar, c'est un poisson différent, à grandes écailles d'un beau violet. Les bars nagent volontiers à la surface de l'eau, et se plaisent à l'embouchure des rivières, dans lesquelles même il y en a qui remontent. Le bar est un poisson de passage; néanmoins la vraie saison de le pêcher est dans les mois d'août, septembre et octobre, quand ils se rassemblent par troupes dans les anses où il se rend quelque ruisseau d'eau douce; en ce cas, on en enveloppe quelquefois un grand nombre avec des filets d'enceinte. On en trouve dans les parcs, les filets tournants, et l'on en prend entre les roches avec des filets traversants ou avec la senne à la traîne; pour cela, on fixe un bout du filet à terre, et on traîne l'autre avec un bateau; les mailles de ces filets ont deux pouces d'ouverture en carré; la tête est garnie de flottes de liége, et il n'y a point ou peu de lest au pied, le poids du filet suffisant pour le faire caler; et comme on ne se propose que de prendre des poissons qui nagent entre deux eaux, on ne cherche point que le filet porte sur le fond. On tend ces filets d'enceinte ou étentes lorsque la mer commence à perdre; et quand l'eau est tout à fait basse, on trouve le filet à sec avec les pois-

sons qui se sont maillés, et ceux qui se sont embarrassés dans les replis des filets. On dit dans certains livres que le bar ne mord point aux haims, c'est un erreur et cela s'applique aux mulets; le bar, au contraire, mord à des appâts déjà un peu gâtés; on le prend avec des lanières faites de la chair de la sèche, avec des vers de mer ou de terre, même avec les crabes mous qu'on nomme poltrons. Ce poisson a beaucoup d'arêtes; sa chair passe pour être plus délicate même que celle du mulet; ainsi il est fort bon quand on l'a pêché sur un bon fond de sable.

BARBEAU.

Barbio, en Espagne. — *Ibid.*, en Italie. — *Barb*, en Allemagne. — *Barm*, en Hollande. — *Barbell*, en Angleterre.

Ce poisson a quelques rapports extérieurs avec le brochet, à cause de l'allongement de sa tête, de son corps et de sa queue; la lèvre supérieure est rouge, épaisse et conformée de manière que l'animal peut l'étendre et la retirer facilement. Les écailles sont striées, dentelées et attachées fortement à la peau.

Le barbeau se plaît dans les eaux rapides qui coulent sur un fond de cailloux; il aime à se cacher parmi les pierres et sous les rives avancées. Il se nourrit de plantes aquatiques, de limaçons, de vers et de petits poissons;

on l'a vu même rechercher des cadavres. Il parvient au poids de neuf ou dix kilogrammes. On le pêche dans les grands fleuves de l'Europe, et particulièrement dans ceux de l'Europe méridionale. Suivant Bloch, il acquiert dans le Wéser une graisse très-agréable au goût, à cause du lin que l'on met dans ce fleuve. Il ne produit que vers sa quatrième ou sa cinquième année. Le printemps est la saison pendant laquelle il fraye; il remonte alors dans les rivières, et dépose ses œufs sur des pierres, à l'endroit où la rapidité de l'eau est la plus grande.

Les barbeaux cherchent les bassins profonds et pierreux. Au moindre bruit, ils se cachent sous les rochers saillants, et ils se tiennent sous cette sorte de toit avec tant de constance, que, lorsqu'on fouille leur asile, ils souffrent qu'on enlève leurs écailles, et reçoivent même souvent la mort plutôt que de se jeter contre le filet qui entoure leur retraite, et dans les mailles duquel le rayon dentelé de leur dorsale ne contribuerait pas peu à les retenir.

Ce poisson est commun dans plusieurs rivières. Il respire l'eau et la rejette avec beaucoup de force, de sorte qu'il la fait bouillonner, peut-être parce que l'ouverture de ses ouïes est petite, ce qui fait probablement qu'il vit quatre ou cinq heures hors de l'eau.

On en prend qui ont depuis un pied jusqu'à deux pieds et demi de longueur. La chair des barbeaux est très-blanche, délicate et de bon goût, principalement celle qui recouvre les grosses arêtes qui forment la ca-

pacité de l'abdomen ; à cette partie elle est plus ferme que vers la queue, où il y a beaucoup d'arêtes fines et incommodes. La laite, dans certaines saisons, est grosse, plus rouge que blanche, et bonne à manger. A l'égard des œufs, on les jette, parce qu'on assure qu'ils causent des tranchées, des vomissements, des diarrhées. — Les pêcheurs disent que les barbeaux se nourrissent de petits poissons, et qu'il se jettent avidement sur la viande lorsqu'ils en trouvent. Il en est d'eux comme de presque tous les autres : ceux qu'on pêche dans les eaux vives et sur les fonds de roche sont beaucoup meilleurs que ceux qu'on prend sur des fonds vaseux et dans les eaux dormantes. La saison où le barbeau a la chair la plus ferme et de meilleur goût est depuis le mois de septembre jusqu'à celui de mai ; alors il a peu de laite et d'œufs. Il n'y a point de pêche particulière pour ce poisson : on en prend pêle-mêle avec d'autres dans toutes sortes de filets ; seulement, comme il est vorace, il mord volontiers à l'hameçon, et on l'attire dans des filets avec des appâts.

BLANCHAILLE ou BLANQUET.

On comprend sous ce nom différentes espèces de petits poissons blancs qu'on emploie ordinairement pour appâts. — On appelle en Italie biancetti ou rosetti de très-

petits poissons, dont on fait avec de la pâte des espèces de beignets.

BOITTE, TERME DE PÊCHE.

C'est ainsi que les pêcheurs de morue nomment l'appât qu'ils mettent à leurs hameçons.

BONITE.

Poisson fort commun dans la mer Atlantique ; il ressemble au maquereau pour la couleur et pour le goût, mais il en diffère par la grandeur, qui est de deux à trois pieds. Le corps est épais, charnu et couvert d'une petite écaille très-serrée. Il a quatre raies jaunâtres le long du corps. Son œil est grand et vif. Ces poissons vont en troupes en pleine mer. On les prend à la fouane, au trident et de diverses autres manières. Quelquefois on attache une ligne à la vergue d'un vaisseau lorsqu'il vogue, et on l'amorce avec deux plumes de pigeon blanc : l'on voit les bonites s'élancer sur ces plumes, qu'ils prennent pour un poisson volant, et elles se prennent ainsi à l'hameçon.

BOUT-DE-QUIÈVRE.

C'est une espèce de grand haveneau, mais dont les perches qui le croisent sont terminées par deux cornes de chèvre ou de buffle, ce qui fait qu'on peut le pousser lentement sur la grève. Il y a un haveneau qui, au lieu de ces cornes, a deux planches qui font le même effet.— Ce filet sert à prendre les crevettes, salicoques, etc.

BOUVIÈRE.

Cyprinus amarus. — *Bitterling*, en Allemagne.

La bouvière est un des plus petits cyprins; aussi est-elle transparente dans presque toutes ses parties. Ses opercules sont jaunâtres; le dos est d'un jaune mêlé de vert; les côtés sont jaunes au-dessus de la ligne latérale, qui est noire ou d'un bleu d'acier; la partie inférieure du poisson est d'un blanc éclatant.

La bouvière habite les eaux pures et coulantes de plusieurs contrées de l'Europe, et particulièrement de l'Allemagne. On ne la voit communément dans des lacs que lorsqu'une rivière les traverse. Sa chair est amère et apéritive; ses œufs sont très-tendres, très-blancs et très-petits. Les Picards appellent ce poisson rosière.

BRÈME.

Cyprinus brama. — *Scarda*, en Italie. — *Bleitzen*, en Allemagne. — *Bream*, en Angleterre.

On dirait que la tête de la brème a été tronquée. Sa bouche est petite; ses joues sont d'un bleu varié de jaune; son dos est noirâtre : cinquante points noirs ou environ sont disposés le long de la ligne latérale; son dos est arqué et aigu.

Ce poisson habite dans la mer Caspienne; il vit aussi dans presque toute l'Europe. On le trouve dans les grands lacs et dans les rivières qui s'échappent paisiblement sur un fond composé de marne, de glaise et d'herbages.

Il est l'objet d'une pêche importante. On le prend fréquemment sous la glace, et il est si commun dans plusieurs endroits de l'Europe boréale, qu'en mars 1749 on prit d'un seul coup de filet, dans un grand lac de Suède, voisin de Nordkœping, cinquante mille brèmes qui pesaient ensemble plus de neuf mille kilogrammes.

Lorsque dans le printemps les brèmes cherchent, pour frayer, des rivages unis ou des fonds de rivière garnis d'herbages, chaque femelle est souvent suivie de trois ou quatre mâles. Elles font un bruit assez grand en nageant en troupes nombreuses, et cependant elles distinguent le son des cloches, celui du tambour ou

tout autre son analogue, qui quelquefois les effraye, les éloigne, les disperse ou les pousse dans les filets du pêcheur.

On remarque trois époques dans le frai des brêmes. Les plus grosses frayent pendant la première, et les plus petites pendant la troisième. Dans ce temps du frai, les mâles, comme ceux de presque toutes les autres espèces de cyprins, ont sur les écailles du dos et des côtés de petits boutons qui les ont fait désigner par différentes dénominations, que l'on avait observés dès le temps de Salvian, et que Pline même a remarqués.

Elles sont poursuivies par l'homme, par les poissons voraces, par les oiseaux nageurs. Les buses et d'autres oiseaux de proie veulent aussi, dans certaines circonstances, en faire leur proie; mais il arrive que, si la brême est grosse et forte, et que les serres de la buse aient pénétré assez avant dans son dos pour s'engager dans sa charpente osseuse, elle entraîne au fond de l'eau son ennemi, qui y trouve la mort.

Les brêmes croissent assez vite. Leur chair, molle et grasse, est agréable au goût par sa bonté et à l'œil par sa blancheur. Elles perdent difficilement la vie lorsqu'on les tire de l'eau pendant le froid, et alors on peut les transporter à dix myriamètres sans les voir périr, pourvu qu'on les enveloppe dans de la neige et qu'on leur mette dans la bouche du pain trempé dans de l'alcool. Les pêcheurs prétendent qu'à la fin de mai elles déposent leurs œufs dans les herbiers, puis elles se retirent dans

les eaux les plus profondes, où elles vivent d'insectes, d'herbe et de limon; suivant eux, elles croissent lentement.

BROCHET.

Lançon, *Lanceron*, quand il est très-jeune. — *Poignard*, quand i est d'une grosseur moyenne. — *Carreau*, quand il est plus gros. — *Béquet*, *Béchet*, *Lupule*, dans quelques départements de l France. — *Luccio*, *Luzzo*, en Italie. — *Grashecht*, *Hecht* (quand il n'a qu'un an), en Allemagne. — *Stukha*, en Hongrie. — *Snoek*, *Geep-visch*, en Hollande. — *Pike*, *Pikerelle*, en Angleterre.

L'ouverture de sa bouche s'étend jusqu'à ses yeux. Les dents qui garnissent ses mâchoires sont fortes, acérées et inégales; les unes sont immobiles, fixes et plantées dans les alvéoles; les autres mobiles et seulement attachées à la peau. On a compté sur le palais sept cents dents de différentes grandeurs, indépendamment de celles qui entourent le gosier.

Pendant sa première année, sa couleur générale est verte; elle devient, dans la seconde année, grise et diversifiée par des taches pâles qui, l'année suivante, présentent une nuance d'un beau jaune. Ces taches sont irrégulières, distribuées presque sans ordre, et quelquefois si nombreuses, qu'elles se touchent et forment des bandes ou des raies. Elles acquièrent souvent l'éclat de l'or pendant le temps du frai, et alors le gris de la

couleur générale se change en un beau vert. Parvenu à une certaine grosseur, il a presque toujours le dos noirâtre et le ventre blanc avec des points noirs.

C'est dans les rivières, les fleuves, les lacs et les étangs qu'il se plaît à séjourner. On ne le voit dans la mer que lorsqu'il y est entraîné par des accidents passagers.

Le brochet parvient jusqu'à la longueur de deux ou trois mètres et jusqu'au poids de quarante ou cinquante kilogrammes.

J'en ai pris un de près de douze kilogrammes dans une mare près de la Loire. Il croît très-promptement. Dès sa première année, il est très-souvent long de trois décimètres ; dès la seconde, de quatre ; dès la troisième, de cinq ou six ; dès la sixième, de près de vingt ; dès la douzième, de vingt-cinq ou environ ; et cependant cet animal destructeur arrive jusqu'à un âge très-avancé. Rzaczynsky parle d'un brochet de quatre-vingt-dix ans. En 1497, dit-on, on prit à Kaiserslauteren, près de Mannheim, un autre brochet qui avait plus de six mètres de longueur, qui pesait cent quatre-vingts kilogrammes, et dont le squelette a été conservé pendant longtemps à Mannheim ; il portait un anneau de cuivre doré, attaché par ordre de l'empereur Frédéric-Barberousse, deux cent soixante-sept ans auparavant.

Lorsqu'il s'est élancé sur de gros poissons, sur des serpents, des grenouilles, des oiseaux d'eau, des rats, de jeunes chats ou même de petits chiens tombés ou

jetés dans l'eau, et que l'animal qu'il veut dévorer lui oppose un trop grand volume, il le saisit par la tête, le retient avec ses dents nombreuses et recourbées, jusqu'à ce que la partie antérieure de sa proie soit ramollie dans son large gosier, en aspire ensuite le reste et l'engloutit. S'il prend une perche ou quelque autre poisson hérissé de piquants mobiles, il le serre dans sa gueule, le tient dans une position qui lui interdit tout mouvement, et l'écrase ou attend qu'il meure de ses blessures. La chair de ce poisson est blanche, ferme, se divise par feuillets et est de bon goût quand il a vécu dans une eau vive où il a trouvé abondamment de la nourriture. On a vu des brochets avaler d'autres brochetons du tiers de leur grosseur. On a compté dans un brochet femelle jusqu'à cent quarante-huit mille œufs. Le brochet est aussi un des poissons qui entendent le mieux. On en a vu un dans le vivier du Louvre, du temps de Charles IX, qui, quand on criait : *Lupulle, lupulle*, se montrait et venait prendre le pain qu'on lui jetait.

LA GAULE A BROCHET.

Cette gaule se fait ordinairement d'un seul brin d'érable ou même de frêne, bien que ce bois soit un peu lourd. Comme cette gaule n'est pas tenue à la main, mais qu'on la laisse couchée sur l'eau, on n'exige d'elle qu'une qualité, une grande force, et assez de longueur pour at-

teindre en avant des roseaux qui bordent les rivières.

LA LIGNE A BROCHET.

Très-simple dans sa structure, elle se compose d'une tige unique de soie torse du plus gros numéro, au bout de laquelle est une chaînette en métal, fer ou cuivre, mais plutôt en cuivre. Pour faire cette chaînette, on se procure du fil de cuivre gros comme une très-forte épingle, on le fait recuire au feu pour le rendre plus flexible et moins cassant. On plante dans une table un fort clou d'épingle ou un poinçon destiné à faire l'œil du chaînon; on passe le cuivre derrière, et on le fait revenir jusque passé la moitié du chaînon. On fait la même chose sur un petit morceau de fer rond à l'extrémité opposée. Les deux bouts rentrés en dedans, on tord le chaînon, on passe le bout du fil de cuivre par un des yeux, et l'on procède comme pour le premier. La même manière d'agir répétée quatre ou cinq fois produit la chaînette, qui n'a ordinairement que ce nombre de chaînons. — L'hameçon dont on arme la chaînette a deux branches; on le nomme communément *bricole*. Pour le monter, on fait passer une des pointes dans l'œil du chaînon, et on fait glisser le fil de cuivre, en appuyant pour faire ouvrir les branches élastiques de la bricole, jusqu'à ce qu'il arrive dans le nœud, où il joue à l'aise. On attache le cordonnet de soie dans l'œil du premier chaînon, et la

ligne sera faite lorsqu'elle sera garnie de ses liéges.

CARPE.

Cyprinus carpio. — *Carpa*, en Italie. — *Rayna*, aux environs de Venise. — *Pontty*, en Hongrie. — *Strich*, *Saamen*, en Allemagne.

Les carpes se plaisent dans les étangs, dans les lacs, dans les rivières qui coulent doucement. Il y a même dans les qualités des eaux des différences qui échappent le plus souvent aux observateurs les plus attentifs, et qui sont si sensibles pour ces cyprins, qu'ils abondent quelquefois dans une partie d'une rivière ou d'un fleuve, et sont très-rares dans une autre partie peu éloignée cependant de la première. Par exemple, dans la Seine on pêche des carpes à Villequier, mais rarement au-dessous, à moins qu'elles n'y soient entraînées par les grosses eaux; dans le lac Léman, les carpes sont aussi communes du côté du Valais que rares à l'extrémité opposée.

On en pêche dans plusieurs lacs de l'Allemagne septentrionale qui pèsent plus de quinze kilogrammes. On en a pris une du poids de plus de dix-neuf kilogrammes à Dertz, dans la Nouvelle-Marche de Brandebourg, sur les frontières de la Poméranie.

On en trouve près d'Angerbourg, en Prusse, qui pè-

sent jusqu'à vingt kilogrammes. Pallas dit que le Volga en nourrit de parvenues à une longueur de plus d'un mètre et demi. En 1711, on en pêcha une à Bischofshause, près de Francfort-sur-l'Oder, qui avait plus de trois mètres de long, plus d'un mètre de haut, des écailles très-larges, et pesait trente-cinq kilogrammes. On assure qu'on en a pris du poids de quarante-cinq kilogrammes dans le lac de Zug en Suisse, et enfin il en habite dans le Dniester de si grosses, que leurs arêtes peuvent souvent servir à faire des manches de couteau.

Les cyprins dont nous nous occupons peuvent d'autant plus montrer des développements très-remarquables qu'ils sont favorisés par une des principales causes de tout grand accroissement, le temps. On sait qu'ils deviennent très-vieux; et nous n'avons pas besoin de rappeler que Buffon a parlé de carpes de cent cinquante ans, vivant dans les fossés de Pontchartrain, et que dans les étangs de la Lusace, on a nourri des individus de la même espèce âgés de plus de deux cents ans.

Dès le temps de Bellon, on faisait avec les œufs de carpes du *caviar*, qui était très-recherché à Constantinople et dans les environs de la mer Noire, ainsi que de l'Archipel, et qui était acheté d'autant plus par les juifs de ces contrées asiatiques et européennes que leurs lois religieuses leur défendent de se nourrir de caviar fait avec des œufs d'esturgeon.

Nous ne parlerons pas de toutes les vertus extraordinaires et ridicules que l'on a accordées, pour la guérison

de plusieurs maladies, à une éminence osseuse du fond du palais des carpes, que l'on a nommée *pierre de carpe* et que l'on a souvent portée avec une confiance aveugle comme un préservatif infaillible contre des maux redoutables.

M. Darci, contrôleur de la maison du prince de Condé, a dit avoir vu, en 1733, sur la table du prince de Conti, à Offenbourg, une carpe du Rhin qui avait trois pieds et demi de long entre œil et bat ; elle pesait quarante-cinq livres.

La carpe se nourrit d'herbes et d'insectes qu'elle trouve dans les eaux.

Il semble que l'étang soit destiné pour la carpe, tant elle y réussit bien.

La nature pourvoit d'autant plus à la reproduction qu'il y a plus de causes de destruction. La carpe femelle contient une quantité prodigieuse d'œufs, qui, quoique paraissant innombrable, a été cependant soumise au calcul. M. Petit, en ayant pesé une certaine quantité dans une balance très-exacte et les ayant nombrés, a jugé ensuite, par voie de comparaison, qu'une carpe de grandeur moyenne donne trois cent quarante-deux mille œufs environ. Mais de ce nombre combien peu viennent à bien ! La plupart de ces germes ou de ces embryons naissants deviennent la proie et la nourriture des autres poissons.

Les carpes frayent dans les mois de mai et d'août; elles ne sont pas alors si bonnes à manger, parce qu'elles sont

maigres et insipides comme il arrive à presque tous les autres poissons.

La carpe est dans sa grande bonté dans les mois de février, mars et avril.

Les carpes de la Saône, de la Seine, de la Loire et du Rhin sont très-estimées, surtout ces dernières, parce que l'eau de ce fleuve est plus pure et plus rapide. La carpe est un bon aliment; elle se digère facilement et convient à tous les tempéraments, excepté aux personnes sujettes à la goutte; on a des observations que son usage en réveille les accès. La laitance de ce poisson est, comme l'on sait, un mets délicat et qui fournit une nourriture si substantielle, qu'on a vu, dit-on, des étiques guéris par l'usage de ces laitances.

Tout le monde connaît aussi la bonté exquise des langues de carpe et la délicatesse du palais de ce poisson.

Quoique l'eau paraisse le seul élément de ce cyprin, la carpe peut cependant vivre longtemps dans l'air; cela est prouvé par la manière dont on engraisse les carpes en Hollande et en Angleterre. On les suspend à la cave, ou dans quelque autre lieu frais, dans un petit filet sur de la mousse humide, en sorte que la tête de la carpe sorte hors du filet; de cette manière, on les garde assez longtemps en vie pour les engraisser, en les nourrissant avec de la mie de pain et du lait.

La carpe se pêche de plusieurs manières, à l'hameçon ou au filet, mais très-aisément dans la plupart des étangs,

parce qu'on les met à sec. Dans les étangs qui ne peuvent être mis à sec, elles sont assez difficiles à pêcher, car c'est un des poissons les plus fins et les plus méfiants Lorsqu'il sent l'approche du filet, il plonge la tête dans la bourbe et laisse glisser le filet sur sa queue, qui ploie à volonté ; il reste ainsi tranquille jusqu'à ce qu'il n'entende plus de mouvement.

On fait aisément perdre le goût de vase à la chair des carpes, en les tenant seulement une semaine dans l'eau vive. — Voici les appâts préconisés pour la pêche des carpes. On prend du marc de chènevis environ une livre, deux onces de momie, autant de saindoux, d'huile de héron et de miel, une livre et demie de pain blanc rassis et quatre grains de musc ; on mêle le tout ensemble, on en fait une espèce de pâte qu'on coupe par morceaux, et ces pilules servent pour garnir l'hameçon.—Voici une autre recette : prenez de la chair de héron mâle ou femelle, mettez-la dans une bouteille, enterrez-la dans du fumier chaud et laissez-l'y reposer quinze jours ou trois semaines, jusqu'à ce qu'elle se change en huile : tirez alors cette bouteille et tenez-la bouchée, de crainte que sa liqueur ne s'évapore. Quand vous voudrez pêcher, prenez de la mie de pain et du chènevis, pilez le tout ensemble, imbibez-le de votre huile et faites-en un corps que vous partagerez ensuite en petites pastilles.— Tout cela est aussi compliqué qu'inutile ; — je vous prie de croire que je ne me suis jamais livré à de pareils travaux.

CHABOT.

Cottus gobio. — *Bull-head*, en Angleterre. — *Messore*, dans plusieurs contrées de l'Italie.

On trouve ce poisson dans presque tous les fleuves et les ruisseaux de l'Europe et de l'Asie septentrionale dont le fond est pierreux ou sablonneux. Il y parvient jusqu'à la longueur de deux décimètres. Il s'y tient souvent caché parmi les pierres ou dans une espèce de petit terrier; et lorsqu'il sort de cet asile ou de cette embuscade, c'est avec une très-grande rapidité qu'il nage, soit pour atteindre la petite proie qu'il préfère, soit pour échapper à ses nombreux ennemis. Il aime à se nourrir de très-jeunes poissons, ainsi que de vers et d'insectes aquatiques; et lorsque cet aliment lui manque, il se jette sur les œufs des diverses espèces d'animaux qui habitent dans les eaux qu'il fréquente. Il est très-vorace; mais la vivacité de ses appétits est trop éloignée de pouvoir compenser la petitesse de sa taille, de ses mauvaises armes et de son peu de force, et il succombe fréquemment sous la dent des perches, des saumons et surtout des brochets. La bonté et la salubrité de sa chair, qui devient rouge par la cuisson comme celle du saumon et de plusieurs autres poissons délicats, lui donnent aussi l'homme pour ennemi. Dès le temps d'Aristote, on savait que, pour

le prendre avec plus de facilité, il fallait frapper sur les pierres qui lui servaient d'abri, qu'à l'instant il sortait de sa retraite et que souvent il venait, tout étourdi par le coup, se livrer lui-même à la main ou au filet du pêcheur. Le plus souvent ce dernier emploie la nasse pour être plus sûr d'empêcher le chabot de s'échapper. Il faut saisir ce cotte avec précaution lorsqu'on veut le retenir avec la main ; sa peau sans écailles et très-visqueuse lui donne en effet la faculté de glisser rapidement entre les doigts. Cependant, malgré tous les piéges qu'on lui tend et le grand nombre d'ennemis qui le poursuivent, on le trouve fréquemment dans plusieurs rivières. Cette espèce est très-féconde. La femelle, plus grosse que le mâle, ainsi que celle de tant d'autres espèces de poissons, paraît comme gonflée dans le temps où ses œufs sont près d'être pondus.

CHEVENNE.

Cyprinus jeses. — Meunier. — Chevanne. — Chevesne. — Chevenne. — Barbotteau. — Garbottin. — Garbotteau. — Chaboisseau.

Le chevenne a le front large et noirâtre ; le dos et les opercules sont bleus ; les côtés sont jaunes au-dessus de la ligne latérale et d'un bleu argentin au-dessous ; une

série de points d'un jaune brun marque cette même ligne ; le bas des écailles est bordé de bleu ainsi que la caudale; les pectorales, les ventrales et l'anale sont d'un violet clair.

Le cyprin jesse ou chevenne nage avec force; il aime à lutter contre les courants rapides, et cependant il se plaît dans les eaux dont le mouvement est retardé par le voisinage des moulins. Le frai de ce poisson dure ordinairement pendant huit jours, à moins que le retour du froid ne le force à hâter la fin de cette opération. Il pèse de quatre à cinq kilogrammes, mais il croît lentement. Il multiplie beaucoup. Le défaut d'eau ne lui ôte pas très-promptement la vie. Sa chair est grasse, molle, remplie d'arêtes, et devient d'une couleur jaune lorsqu'elle est cuite. On le trouve dans les fleuves et dans les rivières de presque toute l'Europe tempérée et septentrionale. Ses œufs sont jaunes et de la grosseur d'une graine de pavot. L'épine dorsale est composée de quarante vertèbres. On compte dix-huit côtes de chaque côté.

Gatayes en a souvent pris de la façon que voici. — Il remontait en canot au-dessus de Neuilly, puis il se laissait dériver en suivant sa ligne amorcée le plus souvent avec une sangsue ; — quand le poisson mordait, il le piquait, jetait l'ancre, tirait son poisson, levait l'ancre et se remettait en route. L'ancre était un pavé ; c'est plus commode pour cette opération.

CHIEN DE MER.

Aguillat, dans plusieurs départements méridionaux. — *Picke-ddog*, *Hound-fish*, en Angleterre.

Les dents du chien de mer, qui forment ordinairement trois rangées, sont allongées, aiguës, et garnies, de chaque côté de leur base, d'une pointe assez grande. Les deux nageoires du chien de mer sont armées, dans la partie antérieure de leur base, d'un aiguillon ou premier rayon épineux très-dur, très-fort, blanc et presque triangulaire. Cet aiguillon, dont chaque nageoire dorsale est garnie, est formé dans le fœtus de manière à être très-sensible, quoique un peu mou. On a prétendu à tort que ce dard était venimeux.

Les pêcheurs de harengs les tiennent en grande horreur, et, quand ils les prennent, ils leur ouvrent le ventre : les petits en sortent tout vivants ; ces petits, nés ainsi avec effraction, quand ils échappent aux pêcheurs, se sauvent en nageant. Le chien de mer est évidemment un requin de petite dimension. Il y en a de diverses espèces, la roussette, etc. Je n'en ai jamais mangé, mais on le mange et surtout on le transporte au loin sans le corrompre.

CLOVIS.

Coquillage bivalve, d'une couleur verdâtre, qui se prend dans les rochers de la Méditerranée et se mange cru.

J'en ai trouvé de blancs dans l'Océan; mais, outre qu'ils sont très-petits, ils s'emplissent, à la marée basse, de sable, dont il est difficile de les débarrasser entièrement.

COLIN.

Gadus colinus.

Le colin est commun au nord de l'Angleterre et assez rare sur nos côtes. — Le colin ressemble au lieu par ses yeux, qui sont grands, par la forme de sa tête, par le nombre et la position des ailerons et des nageoires, par sa mâchoire inférieure, qui est plus longue que la supérieure, par l'aileron de la queue, qui est un peu fourchu, parce qu'il n'a point de barbillon au menton, par la position de l'anus. Tous ces caractères et plusieurs autres que je supprime conviennent autant au lieu qu'au colin. Voici ceux qui établissent quelque différence entre ces

deux poissons. Aux lieux, les raies latérales font une grande courbure vers l'anus pour se rendre derrière les ouïes. Au colin, cette raie, qui est blanche et assez large, est presque droite, ce qui peut dépendre de ce qu'il a le ventre moins gros. La couleur du colin n'est pas claire comme celle du lieu ; elle est, surtout au dos et à la tête, d'un jaune obscur tirant sur le noir, ce qui le fait nommer cole ou colin, terme qui, suivant l'idiome anglais, veut dire charbonné ; mais la chair du colin est moins estimée que celle du lieu, qui ne l'est déjà pas beaucoup. On prend au Nord beaucoup de grands lieux et de colins; quand la morue donne abondamment, on n'en fait aucun cas; mais, quand on trouve peu de morues, on sale les lieux et les colins, et alors il faut être connaisseur pour les distinguer des morues franches. Néanmoins, à leur vente en France, les trieurs ne s'y trompent pas; il les mettent avec le rebut, et on les vend moitié moins que les vraies morues.

CONGRE.

Muræna conger. — *Anguille de mer*. — *Filet*, auprès des côtes méridionales de France. — *Conger eel*, en Angleterre. — *Bronco*, dans plusieurs contrées de l'Italie.

Au collége, dans les tables d'hôte et chez les restaurants de troisième ordre, on fait avec le congre des filets

de sole, des vol-au-vent de merlan, et au besoin de turbot.

Le congre a beaucoup de rapports avec l'anguille; mais il en diffère par les proportions de ses diverses parties, par la plus grande longueur des petits appendices placés sur le museau, et que l'on a nommés barbillons; par le diamètre de ses yeux, qui sont beaucoup plus gros; par la nuance noire que présente presque toujours le bord supérieur de sa nageoire dorsale; par la place de cette nageoire, ordinairement plus rapprochée de la tête; par la manière dont se montre aux yeux la ligne latérale, composée d'une longue série de points blancs; par sa couleur, qui sur sa partie supérieure est grise, ou cendrée, ou noire, suivant les plages qu'il fréquente, qui sur sa partie inférieure est blanche; par ses dimensions, supérieures à celles de l'anguille, puisqu'il n'est pas très-rare de lui voir un mètre et demi de longueur, avec une circonférence de près de cinq décimètres; et enfin par la nature de son habitation, qu'il choisit presque toujours au milieu des eaux salées. On le trouve dans toutes les grandes mers de l'ancien et du nouveau continent; il est très-répandu surtout dans l'Océan d'Europe, sur les côtes d'Angleterre et de France, dans la Méditerranée, où il a été très-recherché des anciens. Ses œufs sont enveloppés d'une matière graisseuse très-abondante. Il est très-vorace; et, comme il est grand et fort, il peut se procurer aisément l'aliment qui lui est nécessaire.

La recherche à laquelle le besoin et la faim le réduisent est, d'ailleurs, d'autant moins pénible, qu'il vit presque toujours auprès de l'embouchure des grands fleuves, où il se tient comme en embuscade pour faire sa proie et des poissons qui descendent des rivières dans la mer, et de ceux qui remontent de la mer dans les rivières. Il est dangereux pour un grand nombre d'habitants de la mer; il est exposé à beaucoup d'ennemis : l'homme le poursuit avec ardeur dans les pays où sa chair est estimée; les très-grands poissons le dévorent.

On prend les congres par le moyen de plusieurs lignes longues chacune de cent trente ou cent quarante mètres, chargées, à une de leurs extrémités, d'un plomb assez pesant pour n'être pas soulevé par l'action de l'eau sur la ligne, et garnies de vingt-cinq ou trente piles ou cordes, au bout de chacune desquelles sont un haim et un appât. Lorsqu'on veut faire sécher des congres pour les envoyer à des distances assez grandes des rivages sur lesquels on les pêche, on les ouvre par dessous, depuis la tête jusque vers l'extrémité de la queue; on fait des entailles dans les chairs trop épaisses ; on les tient ouverts par le moyen d'un bâton qui va d'une extrémité à l'autre de l'animal; on les suspend à l'air; et, lorsqu'ils sont bien secs, on les rassemble ordinairement par paquets.

CORDES.

Pêcher aux cordes, c'est pêcher avec une longue corde à laquelle on attache, de distance en distance, des lignes ou empiles garnies d'haims; c'est ce que, dans la Méditerranée, on appelle palangre. Lorsqu'elles sont chargées de plomb ou de cailloux, on dit cordes par le fond; quand elles sont soutenues par des flottes de liége, on dit cordes flottantes; la principale corde s'appelle maîtresse corde ou bauffe dans l'Océan, dans la Méditerranée, maître de palangre. La pêche aux grosses cordes diffère de celle de la ligne, parce que les cordes sont plus grosses, et ordinairement plus longues.

On tanne les cordes comme les filets avec de l'écorce de chêne ou de cachou, ou bien on les teint en vert (voir à l'article Filet); cette précaution leur donne de la durée.

CRAPAUD DE MER

QU'ON PREND SUR LES CÔTES DE LA HAUTE NORMANDIE.

Ce poisson, dont on ne fait aucun cas, se prend dans les parcs ou entre les rochers, au bord de la mer; il a

la tête grosse et plate, le regard fier et méchant, ce qui l'a fait appeler diable. Il gonfle tellement les membranes qui réunissent ses mâchoires, que, dans certaines circonstances, il fait paraître une gueule d'une grandeur énorme par comparaison à sa taille. La couleur de sa peau est olivâtre, avec quelques nuages un peu plus bruns, qui ne sont sensibles que quand le poisson est nouvellement tiré de l'eau ; les raies latérales sont formées par de petits traits qui se suivent ; en passant le doigt dessus, on sent qu'ils sont un peu piquants, surtout vers la tête, car ils sont à peine sensibles du côté de la queue. Au sortir de l'eau, le ventre est argenté avec des reflets de différentes couleurs, souvent d'un vert ou d'un jaune métallique très-brillant ; la tête est large et aplatie en dessus ; le crâne est fort dur; les mâchoires sont garnies de dents fines et courtes; les yeux sont grands, fort élevés sur la tête ; la prunelle est d'un beau noir, l'iris verdâtre ; entre le museau et les yeux, il y a deux petites cornes pointues, et deux autres de grandeur inégale entre les yeux et le bord des opercules, qui forment des angles saillants et piquants.

Il n'y a point de port où il n'y ait un ou plusieurs poissons qu'on nomme crapaud ou diable de mer; ce qui n'est pas surprenant, puisque les pêcheurs donnent ce nom à tous les poissons qui ont une figure hideuse. On pêche au Croisic un poisson plus gros que le précédent, qui a une tête monstrueuse et prodigieusement

armée d'aiguillons; les pêcheurs de Dieppe en ont pris à Torbay, où ils vont quelquefois faire la pêche avec les folles, et le nomment saillot, ou, comme au Croisic, diable de mer. Il y a beaucoup de ressemblance entre ce poisson et le crapaud de mer qu'on prend sur les côtes de la haute Normandie; néanmoins les pêcheurs de ce département pensent que le saillot de Torbay et le diable de Dieppe sont deux espèces différentes de poisson.

CREVETTE.

La crevette est un crustacé de mer qui ressemble un peu à l'écrevisse. Il y en a deux espèces : l'une, appelée crevette grise, est plus petite que l'autre, et moins estimée quoique d'un goût plus fin, sans doute parce qu'elle est plus commune et de beaucoup moins chère.

L'autre, que l'on voit chez les marchands de comestibles, où elle n'a en réalité d'autre mérite que d'être toujours fort chère, s'appelle, selon les localités, bouquet au Havre, salicoque à Dieppe, ailleurs grenade et crevette.

On les pêche avec les quièvres ou bout de quièvres (voyez ce mot), et aussi avec des sennes ou chaluts à mailles serrées, que l'on traîne derrière les bateaux.

CYPRIN DORÉ.

Cyprinus auratus. — *Dorade de la Chine.* — *Poisson d'or.* — *Doré de la Chine.* — *Silberfisch*, en Allemagne, quand il est jeune. — *Goldsfisch*, en Suède et en Hollande. — *Goldfish*, en Angleterre. — *Kingjo*, à la Chine. — *Kin-ju*, au Japon.

Les dorés sont particulièrement originaires d'un lac peu éloigné de la haute montagne que les Chinois nomment Tsienking, et qui s'élève dans la province de The-Kiang, auprès de la ville de Tchanghou. Leur véritable patrie appartient donc à un climat assez chaud; mais on les a facilement accoutumés à une température moins douce que celle de leur premier séjour; on les a transportés dans les autres provinces de la Chine, au Japon, en France, en Allemagne, en Hollande, dans presque toute l'Europe, dans les autres parties du globe, et, suivant Bloch, l'Angleterre en a nourri dès 1611, sous le règne de Jacques Ier. Lorsqu'on introduit ces poissons dans un vivier ou dans un étang où l'on désire les voir multiplier, il faut, si cette pièce d'eau ne présente ni bords unis, ni fond tapissé d'herbes, y placer, dans le temps du frai, des branches et des rameaux verts. Cette même pièce d'eau renferme-t-elle du terreau ou de la terre grasse, les cyprins dorés trouvent dans cet humus un aliment suffisant. Le fond du bassin est-il sablonneux, on donne aux dorés du fumier, du

pain de froment et du pain de chènevis. S'il est vrai, comme on l'a écrit, que les Chinois ne jettent pendant l'hiver aucune nourriture aux dorés qu'ils conservent dans leurs jardins, ce ne doit être que dans les provinces de la Chine où cette saison est assez froide pour que ces cyprins y soient soumis au moins à un commencement de torpeur. Mais, quoi qu'il en soit, il faut procurer à ces poissons un abri de feuillage dont l'ombre, s'étendant jusqu'à leur habitation, puisse les garantir de l'ardeur du soleil, ou des effets d'une vive lumière, lorsque cette chaleur trop forte ou cette clarté trop grande pourraient les incommoder ou blesser leurs yeux. — Préfère-t-on rapprocher de soi ces abdominaux et les garder dans des vases, on les nourrit avec des fragments de petites oublies, de la mie de pain blanc bien fine, des jaunes d'œuf durcis et réduits en poudre, de la chair de porc hachée, des mouches ou de petits limaçons. Pendant l'été, il faut renouveler l'eau de leur vase tous les trois jours, et même plus souvent, si la chaleur est vive et étouffante; mais, pendant l'hiver, il suffit de changer l'eau dans laquelle ils nagent tous les huit ou tous les quinze jours. L'ouverture du vase doit être telle qu'elle suffise à la sortie des gaz qui doivent s'exhaler, et cependant que les cyprins ne puissent pas s'élancer facilement pardessus les bords de cet orifice.

Les dorés frayent dans le printemps, ont une grande abondance d'œufs ou de laite, multiplient beaucoup, et

peuvent vivre quelque temps hors de l'eau. L'organe de l'ouïe est en effet plus sensible chez eux que dans beaucoup d'autres; ils distinguent aisément le son particulier qui leur annonce l'arrivée de la nourriture qu'on leur donne. Les Chinois les accoutument à ce son par le moyen d'un sifflet; et ces cyprins reconnaissent souvent l'approche de ceux qui leur apportent leur nourriture, par le bruit de leur démarche. Cette supériorité d'organisation et d'instinct doit les avoir rendus un peu plus susceptibles des impressions que l'art leur a fait éprouver.

Ces poissons ont ordinairement l'iris jaune, le dessus de la tête rouge et comme saupoudré d'or, les joues dorées, le dos parsemé de diverses taches noires, les côtés d'un rouge mêlé d'orangé, le ventre varié d'argent et de couleur de rose, toutes les nageoires d'un rouge carmin. Ces couleurs cependant n'appartiennent pas à tous les âges des dorés. Communément ils sont noirs pendant les premières années de leur vie; des points argentins annoncent ensuite la parure à laquelle ils sont destinés; ces points s'étendent, se touchent, couvrent toute la surface de l'animal et sont enfin remplacés par un rouge éclatant, auquel se mêlent, à mesure que ce cyprin avance en âge, tous les tons admirables qui doivent l'embellir; ils perdent en vieillissant cette livrée si belle, leurs teintes s'affaiblissent, leurs taches pâlissent, leur rouge et leur or se changent en argent ou se fondent dans une couleur blanche sans beaucoup d'éclat. Lors-

que le doré vit dans un étang spacieux, il parvient à la longueur de trois ou quatre décimètres.

DÉCEMBRE.

Il n'y a pas grand'chose à faire pour le pêcheur de rivière pendant ce mois : les eaux sont glacées ou trop épaisses; les poissons pour la plupart se cachent dans des terres ou des bas-fonds ; ils sont à moitié engourdis et mangent peu.

On prend par-ci par-là à la ligne un chevenne, un brochet ou un gardon par hasard.

A la mer, on pêche des merlans.

Un ermite a imaginé ce raffinement, que le diable, tous les mille ans, souffle sur le feu de l'enfer et l'éteint pendant vingt-quatre heures, pour que les damnés ne finissent pas par s'y accoutumer ; il est au moins aussi bon de ne pas s'accoutumer au plaisir. Pendant le mois de décembre, rappelez-vous les pêches de l'année précédente et rêvez les pêches de l'année prochaine.

ÉCREVISSE.

Astacus.

L'écrevisse naît dans les rivières ou dans les ruisseaux d'eau courante. L'écrevisse d'eau douce femelle

a, comme les écrevisses de mer de même sexe, des excroissances de chair où sont logés ses œufs.

La croûte rougit extérieurement par la cuisson. De l'eau forte ou seulement de l'eau-de-vie répandue sur cette même écaille la rend presque aussi rouge que si elle était cuite.

Les écrevisses sont très-voraces; elles se nourrissent de charognes aquatiques et d'ordures. Une écrevisse de six à sept ans n'est encore, selon les pêcheurs, qu'une écrevisse de grandeur médiocre. Quand elles vieillissent, il se forme dans la région de leur estomac deux espèces de petites pierres, qu'on appelle improprement *yeux d'écrevisse.*

On reconnaît une écrevisse femelle aux lames transversales de sa queue, qui sont toujours beaucoup plus larges que chez les écrevisses mâles. De plus, les femelles ont, vers l'extrémité des barbes, sous la queue, de petits filets auxquels les œufs sont attachés en janvier, février et mars.

La mue ne se fait jamais avant le mois de mai ni après celui de septembre. Les écrevisses cessent de prendre de la nourriture solide quelques jours avant leur dépouillement : alors, si on appuie le doigt sur l'écaille, elle plie; ce qui prouve qu'elle n'est plus soutenue par les chairs. Après de longs efforts entrecoupés de moments de repos, l'écrevisse se retire de dessous la grande écaille, et aussitôt elle se donne brusquement un mouvement en avant, étend la queue, et la dépouille

de toute la carapace. Cette opération est violente ; c'est un moment critique qui fait périr beaucoup d'écrevisses ; celles qui y résistent restent très-faibles pendant quelques jours. Après ce grand travail, leurs jambes sont molles, et l'animal n'est recouvert que d'une membrane, qui en vingt-quatre heures devient une nouvelle écaille solide et presque aussi dure que l'ancienne ; au moins elle est capable de mettre l'animal à l'abri de tout choc.

On trouve les écrevisses principalement dans les eaux courantes et pierreuses des montagnes ; on les trouve aussi dans les lacs et étangs; mais leur chair n'est pas aussi bonne que celle des écrevisses pêchées dans les ruisseaux.

Il est très-difficile de peupler d'écrevisses un ruisseau, et encore plus un réservoir; elles sont très-délicates sur la nature de l'eau. On en a vu qui, à la suite d'un changement, sortaient de l'eau, ce qu'elles ne font pas ordinairement, et venaient mourir sur la terre en cherchant une eau qui leur convînt mieux. C'est surtout quand on veut les faire passer d'une eau vive à une eau stagnante que l'on éprouve des difficultés, et ce n'est qu'à force d'en sacrifier qu'on réussit à en acclimater quelques-unes; elles multiplient assez, mais néanmoins leur nombre se borne suivant la nourriture qu'elles peuvent se procurer. Il paraît également qu'elles ne sont bonnes à manger qu'après leur huitième année.

Voici une sottise qui se trouve consignée dans un grand nombre de livres :

Pour faire naître des écrevisses partout où l'on veut, il faut prendre un quarteron d'écrevisses, les mettre dans un pot neuf bien luté, ensuite les mettre au four pendant trois ou quatre cuissons de pain, afin qu'elles soient bien pulvérisées; prenez de cette poudre, et faites-en de la pâte avec de la mie de pain; et, lorsque vous voudrez avoir des écrevisses dans un ruisseau ou rivière, étang ou autre lieu, jetez de cette pâte dedans, et il y en naîtra au bout de trois semaines.

EMPILES ou PILES.

Ce sont des lignes déliées, ordinairement doubles, auxquelles on attache un haim, et qui s'ajustent aux lignes ou cannes. On les appelle dans la Méditerranée bresseaux.

ÉPÉE DE MER DE GROENLAND.

Gladius.

C'est une petite baleine qui n'a que dix ou douze pieds de long, et qui est d'une agilité étonnante. Ses

deux mâchoires sont armées de petites dents pointues ; elle porte sur le bas du dos une espèce d'épée, d'où lui est venu son nom ; cette épée a trois ou quatre pieds de haut, et ressemble plutôt à un pieu pointu qu'à un sabre. Le poisson s'en sert pour s'arrêter dans sa course et pour en diminuer la rapidité.

ÉPERLAN.

Osmerus eperlanus. — *Stint*, en Allemagne. — *Spiering*, en Hollande. — *Smelt*, en Angleterre.

L'éperlan n'a guère qu'un décimètre ou environ de longueur. Son dos et ses nageoires présentent un beau gris ; ses côtés et sa partie inférieure sont argentés ; et ces deux nuances, dont l'une très-douce et l'autre très-éclatante, se marient avec grâce, sont d'ailleurs relevées par des reflets verts, bleus et rougeâtres, qui, se mêlant ou se succédant avec vitesse, produisent une suite très-variée de teintes chatoyantes. Ses écailles et ses autres téguments sont d'ailleurs si diaphanes, qu'on peut distinguer dans la tête le cerveau, et dans le corps les vertèbres et les côtes. Cette transparence, ces reflets fugitifs, ces nuances irisées, ces teintes argentines, ont fait comparer sa parure à des perles fines, et de cette ressemblance est venu, suivant Rondelet, le nom qui lui a été donné.

Cet osmère répand une odeur assez forte. Des observateurs que ses couleurs avaient séduits, voulant trouver une perfection de plus dans leur poisson favori, ont dit que cette odeur ressemblait beaucoup à celle de la violette, — et cela n'est pas vrai, je le répète; — mais le vrai est que cette odeur est à peu près celle qu'exhale le feuillage foulé des violettes, et nullement la fleur.

L'ensemble de l'éperlan présente un peu la forme d'un fuseau. La tête est petite, les yeux sont grands et ronds. Des dents menues et recourbées garnissent les deux mâchoires et le palais. Les écailles tombent aisément.

Cet osmère se tient dans les profondeurs des lacs dont le fond est sablonneux. Vers le printemps, il quitte sa retraite, et remonte dans les rivières en troupes très-nombreuses, pour déposer ou féconder ses œufs. Il multiplie avec tant de facilité, qu'on voit dans plusieurs marchés de l'Allemagne, de la Suède et de l'Angleterre, des tas énormes d'individus de cette espèce.

Il vit de vers et de petits animaux à coquille. On le pêche abondamment à l'embouchure de la Seine.

PÊCHE A L'ÉPERVIER.

Il faut bien connaître l'endroit où l'on pêche, avoir un garçon de bateau sage et prudent. On peut amorcer des places le soir, pour pêcher la nuit ou de grand ma-

tin. Il faut chercher une eau tranquille et profonde, pour que le courant n'emporte pas l'amorce.

Le succès du pêcheur dépend de son adresse, et quelquefois aussi de la bonté du filet. Les éperviers les meilleurs sont ceux de quatre cent cinquante à cinq cents mailles.

On amorce en mettant de la terre molle et bien pétrie, du blé ou de l'orge bien cuite dans de l'eau; on peut y ajouter un peu d'avoine ou de chènevis.

Cette pêche se fait pendant quatre mois : juin, juillet, août, septembre.

ÉPINOCHE.

Gasterosteus teraculeatus. — *Skittspigg*, en Suède. — *Steckleback*, en Angleterre. — *Épinard*, dans quelques départements méridionaux de la France. — *Steinbicker*, dans plusieurs contrées de l'Allemagne. — *Ersskraper*, dans quelques pays du Nord.

C'est dans les eaux douces de l'Europe que vit l'épinoche.

Ce gastérosté est un des plus petits poissons que l'on connaisse, à peine parvient-il à la longueur d'un décimètre. Il se nourrit de vers, de chrysalides, d'insectes que les bords des eaux peuvent lui présenter, d'œufs de poisson; et malgré sa faiblesse, il attaque quelquefois des poissons, à la vérité extrêmement jeunes, et venant, pour ainsi dire, d'éclore. Les aiguil-

lons, dont son dos est armé, et le bouclier ainsi que les lames dont son corps est revêtu, le défendent, mieux que l'on ne le croirait au premier coup d'œil, de l'attaque de plusieurs des animaux qui vivent dans les mêmes eaux que lui.

Il est plusieurs contrées où l'on répand les épinoches par milliers dans les champs, sur lesquels ils forment, en se corrompant, un excellent fumier; ou bien on les emploie à engraisser, dans les basses-cours voisines des lacs qui leur ont servi d'habitation, des canards, des cochons et d'autres animaux. On peut aussi exprimer de milliers d'épinoches une assez grande quantité d'huile bonne à brûler.

Les yeux de l'épinoche sont saillants, et ses mâchoires presque aussi avancées l'une que l'autre; chaque ligne latérale est marquée ou recouverte par des plaques osseuses placées transversalement, plus petites vers la tête ainsi que vers la queue, et qui, au nombre de vingt-cinq, de vingt-six ou de vingt-sept, forment une sorte de cuirasse assez solide. Deux os allongés, durs et affermis antérieurement par un troisième, couvrent le ventre comme un bouclier; et de là vient le nom générique de gastérosté que porte l'épinoche.

Au reste, l'iris, l'opercule branchial et les côtés de l'épinoche brillent de l'éclat de l'argent, ses nageoires de celui de l'or, et sa gorge ainsi que sa poitrine montrent chez le mâle celui du rubis.

L'épinoche est un poisson leste et agile, et très-fréquent dans les petites rivières. Son naturel est si peu farouche, qu'il vient jusque sur les pieds de ceux qui se baignent; communément il établit son domicile sous les algues et autres plantes aquatiques, et mange des vers de terre, qui servent même d'amorce pour le prendre. Il paraît que le soleil lui fait plaisir. Mais un procédé singulier et qui mérite d'être étudié, c'est que ce petit poisson va chercher au loin des brins d'herbe ou débris de végétaux, les apporte dans sa bouche, les dépose sur la vase, les y fixe à coups de tête, veille avec la plus grande attention à ses travaux. Est-ce un nid? Si d'autres épinoches approchent de cet endroit, bientôt il leur donne la chasse, et les poursuit au loin avec une vivacité étonnante.

ÉQUILLE.

Petit poisson excellent en friture. Il se cache souvent dans le sable, où on le prend à la marée basse avec des fourches, des bêches, des charrues. Mais une fois déterré, il n'est pas pris pour cela, il saute, s'échappe et rentre dans le sable, même assez dur, avec une grande rapidité.

Les pêcheurs prétendent s'avoir quand il s'ensable; c'est une erreur. J'ai vu leurs prévisions presque tou-

jours trompées. C'est pour éviter un ennemi ou pour atteindre une proie, sans doute, qu'il agit ainsi. C'est une pêche très-amusante et qui se fait à pieds secs. (Voir LAURON).

ESPADON ou POISSON A SCIE.

Serra.

L'espadon est rangé au nombre des ennemis de la baleine, quoiqu'il en soit une espèce particulière. Sa tête est armée d'une défense osseuse, longue, plate et pyramidale. On lui a donné souvent les noms de poisson à scie, épée de mer, héron de mer, poisson empereur; il est plus connu sous le nom d'espadon. Il porte au-devant de la tête une espèce d'épée ou de scie dentelée des deux côtés; cette scie est longue d'une aune, recouverte d'une peau dure, et armée de piquants en forme de dents, plats et tranchants.

Quoique l'espadon n'ait que neuf ou dix pieds de longueur, il se rend formidable à la baleine; il la poursuit sans relâche. La baleine, qui n'a que sa queue pour défense, tâche d'en frapper son ennemi. Si elle l'attrape elle l'écrase d'un seul coup; mais l'espadon, plus agile, évite ordinairement le coup mortel. A l'instant il bondit en l'air, retombe sur la baleine et tâche non de la per-

cer, mais de la scier avec les dents dont sa scie est armée. La mer est bientôt teinte du sang qui sort des blessures de la baleine.

Je parle sommairement des poissons que vous n'avez que peu ou point de chances de rencontrer.

ESTURGEON.

Sturio. — *Estourgeon*, dans plusieurs départements méridionaux de France. — *Sturium*, dans d'autres. — *Créac*, dans d'autres. — *Porcelleto*, en Italie. — *The sturgeon*, en Angleterre. — *Stent*, en Flandre.

La couleur de l'esturgeon est bleuâtre, avec de petites taches brunes sur le dos et noires sur la partie inférieure du corps. Il devient très-grand, et, lorsqu'il a atteint tout son développement, il a plus de dix-huit pieds, ou de six mètres de longueur.

Cet énorme cartilagineux habite non-seulement dans l'Océan, mais encore dans la Méditerranée, dans la mer Rouge, dans le Pont-Euxin, dans la mer Caspienne. Mais, au lieu de passer toute sa vie au milieu des eaux salées, comme les raies, les squales, les lophies, les balistes et les chimères, il recherche les eaux douces, comme le pétromyzon-lamproie, lorsque le printemps arrive. Quand le besoin de pondre ou de féconder ses œufs le

presse, il s'engage alors dans presque tous les grands fleuves. Il remonte particulièrement dans le Volga, le Tanaïs, le Danube, le Pô, la Garonne, la Loire, le Rhin, l'Elbe, l'Oder. On ne le voit même le plus souvent que dans les fleuves larges et profonds.

Il grandit et engraisse dans ces rivières fortes et rapides, suivant qu'il y rencontre la tranquillité, la température et les aliments qui lui conviennent le mieux ; et il est de ces fleuves dans lesquels il est parvenu à un poids énorme et jusqu'à celui de mille livres, ainsi que le rapporte Pline de quelques-uns de ceux que l'on voyait de son temps dans le Pô.

Lorsqu'il est encore dans la mer ou près de l'embouchure des grandes rivières, il se nourrit de harengs ou de maquereaux et de gades ; et lorsqu'il est engagé dans les fleuves, il attaque les saumons, qui les remontent à peu près dans le même temps que lui et qui ne peuvent lui opposer qu'une faible résistance. Comme il arrive parfois avant ces poissons dans les parties élevées des rivières considérables, ou qu'il se mêle à leurs bandes, dont il cherche à faire sa proie, et qu'il paraît semblable à un géant au milieu de ces légions nombreuses, on l'a comparé à un chef et on l'a nommé le *conducteur des saumons*.

Il dépose dans les fleuves une immense quantité d'œufs et sa chair y présente un degré de délicatesse très-rare, surtout dans les poissons cartilagineux ; elle ressemble à celle d'un jeune veau.

L'esturgeon peut être gardé hors de l'eau pendant plusieurs jours sans périr.

On en présenta un à François Ier, qui était long de dix-huit pieds.

On donne le nom de *caviar* ou *kaviac* aux œufs de l'esturgeon, que l'on prépare aussitôt après la pêche, en les lavant bien dans du vin blanc et en ôtant certains ligaments dans lesquels ils sont entremêlés et la pellicule qui les enveloppe; on les fait un peu sécher au soleil, on les met ensuite avec du sel dans un vaisseau percé de petits trous; on les y écrase avec la main; lorsque toute l'humidité superflue est bien dissipée, ce caviar doit être d'un brun rougeâtre. On le met en galettes épaisses d'un doigt et larges comme la paume de la main, puis on l'arrange dans des barriques et on l'envoie en divers lieux éloignés de la mer, où on trouve cette denrée excellente. Le caviar forme une branche considérable du commerce des Hollandais. On en porte surtout beaucoup aux Moscovites, qui en font un très-grand usage dans leurs trois carêmes, qu'ils observent très-scrupuleusement. Les Russes nomment cet aliment *kaviarisckari*. Ils y mêlent souvent du poivre et de l'oignon avec de l'huile et du citron. Les Italiens regardent le caviar comme un manger fort délicat; on prétend cependant qu'il est malsain et fiévreux.

ÉTRILLE.

Espèce de crabe, un peu velu, avec des pattes d'un beau bleu. On le prend dans des nasses de différentes formes et aussi dans des filets adaptés à des cercles en fer larges comme un guéridon, que l'on descend au fond de la mer, après avoir attaché du poisson très-frais dans l'un ou dans l'autre. A la marée basse, on en trouve sous les pierres; mais ils s'échappent rapidement et pincent plus cruellement que les écrevisses. Je me vante d'être le plus habile pêcheur d'étrilles à la main du Havre à Étretat, sept lieues de côtes.

FÉVRIER.

Vers la fin de février, les anguilles, les carpes, les chabots, les carrelets, les perches commencent à mordre à l'hameçon, mais il ne faut pêcher que de midi à deux heures et près des rives et dans les eaux profondes.

Les poissons qui mordent au mois de janvier mordront encore mieux ce mois-ci. Pour le brochet, il faut pêcher avec de petits poissons vivants (voir JANVIER).

FOLLES.

Rets que l'on jette, sans les tendre, à la mer dans les grands fonds, pour prendre les turbots, les raies, etc.

FILET.

Le meilleur moyen de conserver un filet est de le faire teindre; non-seulement il dure alors davantage, mais il épouvante moins le poisson.

Il y a trois sortes de teintures qu'on peut employer pour colorer les filets. La première et la plus commune est celle de la feuille morte; on la fait avec du tan, dont les tanneurs accommodent leurs cuirs, ou bien avec de l'écorce de chêne ou de noyer. Voici la composition de cette dernière teinture : on prend de l'écorce de noyer ou de chêne, on la coupe par morceaux de la grandeur de deux doigts; sur deux boisseaux de cette écorce, on met deux seaux d'eau, et on fait bouillir le tout ensemble l'espace d'une heure; on place ensuite les filets au fond du vaisseau, en rapportant par-dessus tous les morceaux d'écorce, et on les laisse tremper vingt-quatre

heures dans cette teinture ; on les retire, ensuite on les tord, et on finit par les étendre, afin de les sécher. Depuis quelques années, les pêcheurs à la mouche se servent de cachou ; cette préparation demande beaucoup moins de temps et de soins. On trouve le cachou chez tous les droguistes. La seconde teinture est d'un jaune sale ; elle se fait avec l'herbe qu'on nomme *chélidoine :* on la prend à poignée, on en frotte le filet partout, comme si on le savonnait, et, quand il est sec, il est de la couleur de l'orange pâle. La dernière couleur en usage est le vert ; elle se fait avec du blé vert, haché et pilé en bouillie, dont on frotte le filet partout ; ensuite on laisse l'un et l'autre pêle-mêle tremper l'espace de vingt-quatre heures. La teinture ne suffit pas pour conserver des filets, il faut encore d'autres précautions : quand ils sont mouillés, il faut se hâter de les étendre à l'air pour les faire sécher ; il faut éviter aussi de les laisser, dans les chaleurs de l'été, au fond de l'eau une nuit entière ; l'air les attendrit alors et les dispose à se rompre facilement. Il n'en est pas de même des saisons fraîches, où on peut les laisser dans l'eau deux nuits impunément. Il ne faut jamais manquer de laver les filets qu'on destine pour la pêche, quand on les retire de l'eau, surtout quand ils y ont passé la nuit ; ils y ramassent une espèce de crasse qui les ronge peu à peu. Les filets doivent être suspendus en l'air, au milieu d'un bois et non proche d'un mur, pour éviter les coups de dents de la souris. Il faut aussi se hâter de les rhabiller dès qu'il

manque la moindre maille; un peu d'attention prolonge singulièrement leur durée.

FLÉTAN.

Hippoglossus.

Poisson de la forme d'une limande qu'on trouve sur les côtes de l'Océan. Sa taille et sa conformation lui donnent un air monstrueux; sa bouche tortue est armée d'un double rang de dents courbées et pointues, sa langue est hérissée au fond du palais de petits aiguillons, ses ouïes ont aussi des piquants et par-dessus trois enceintes d'oreilles. Ce poisson, destitué d'une vessie propre à contenir l'air, ne peut s'élever qu'avec peine sur l'eau et nage difficilement. En revanche, il a devant les yeux une espèce de voile qui le garantit contre les aspérités du sable, lorsque la crainte d'être agité par les flots l'oblige à s'y enterrer pendant la tempête. Ce poisson, dans la mer d'Allemagne, pèse environ cent vingt livres; celui qu'on prend aux environs de l'Islande pèse jusqu'à quatre quintaux. Le flétan est commun en Hollande. Sa chair est de bon goût, mais indigeste. On prépare, dans la basse Saxe, avec les nageoires de ce poisson un aliment propre pour les estomacs robustes, qu'on nomme *raf* ou *rekel*. Ce sont les Norvégiens qui font le meilleur

raf. Ils pêchent le flétan pendant la nuit et immédiatement après la pêche du cabillaud. Ce travail dure jusqu'à la fin de juin. Les Français qui font des expéditions pour la pêche de la morue préparent aussi du *raf* avec les nageoires de flétans de Terre-Neuve, où l'on en prend beaucoup.

FLEZ.

Pleuronectes flesus. — *Hinder*, en Prusse.

Le flez se rend au printemps vers les rivages de la mer et de l'embouchure des fleuves; il pénètre même dans les rivières; on le voit remonter très-avant dans celles d'Angleterre. Ce poisson est couvert de petites écailles noires marbrées de rouge; il ressemble beaucoup au carrelet. Quoique le flez ne soit pas ordinairement plus gros que la limande, on dit en avoir vu qui pesaient jusqu'à vingt-quatre livres; je n'en crois pas un mot; on aura confondu avec le flétan.

FONDS.

1° Par un courant vif, fond de sable ou pierreux, de 65 à 130 centimètres (2 à 4 pieds) de profondeur, on

prendra ablettes, éperlans, vandoises, goujons, de petits barbillons et du juerne.

2° Grand courant, même fond, 16 à 26 décimètres (5 à 8 pieds) de profondeur ou plus, on prendra juernes à la superficie ; par les chaleurs, de fond au printemps, du barbillon, de la truite à la superficie s'il y en a.

3° Courant moyen, fond de vase, de 13 à 26 ou 32 décimètres (4 à 8 ou 10 pieds), on prendra gardons, brèmes, carpes, anguilles la nuit, chevannes par la chaleur, vandoises au printemps et à l'automne.

4° Eau tranquille, grand fond de sable fin, vase et herbes, on prendra grosses carpes, lotes, anguilles, tanches, perches, brochets et généralement le fretin.

5° Dans les grands fonds rocailleux, eau bouillonnante, à cause des chutes, on prendra les plus gros barbillons, beaucoup de gardons et de grosses truites si l'eau est froide.

FOUANE.

Instrument propre à percer les poissons pour les prendre. Il y en a de bien des formes : les unes sont une broche terminée par un dard, d'autres une lame barbelée ; d'autres sont formées de deux, trois, ou un grand nombre de lames, quelquefois ce n'est qu'une fourche. Cet instrument étant ajusté au bout d'une

perche, on en perce les poissons qu'on aperçoit au fond de l'eau, ou on l'enfonce dans la vase aux endroits qu'on juge cacher des poissons.

GAULES.

Choisissez d'abord les scions, et faites-en une ample moisson; la pêche en consomme beaucoup. Vous les trouverez le long des haies vives plantées d'ormes; recherchez ces vieux têtards, ces troncs centenaires, coupés à trois ou quatre pieds de terre, c'est sur eux que vous trouverez les scions les plus droits, les mieux faits, les plus vigoureux; choisissez ces rejets qui ne comptent pas plus de trois ou quatre années d'âge; préférez ceux dont l'écorce est lisse, fine et serrée, et qui sont nourris par une infinité de petites branches sans aucun enfourchement considérable; réservez attentivement leur pointe fine et déliée et ne les dépouillez pas de leur écorce. L'orme ne fournit pas seul les bons scions : le cornouiller, le troëne en livrent aussi au pêcheur; mais l'orme est plus commun et plus généralement adopté. — Un bois parfait pour faire les secondes, sur lesquelles on ente le scion, c'est le noisetier, le coudrier. C'est vers les touffes grises du coudrier, sur la lisière des bois, sur la rive des ruisseaux que le pêcheur doit diriger ses pas. Il choisira ces

longues pousses droites, lisses, rougeâtres; les plus fines lui serviront de secondes ou branchettes; les plus fortes, dont la hauteur est quelquefois de quinze pieds, lui fourniront des pieds de gaules légers, flexibles et maniables.

DE LA GAULE A LA VOLÉE.

Le pied de la gaule ne devra pas avoir plus de quinze lignes de diamètre par le bas, et pourra même à la rigueur n'avoir que dix pieds de hauteur. La seconde ou branlette ne peut être faite qu'en coudre; elle doit avoir la même longueur que le pied, mais être beaucoup plus mince; il faut la choisir menue et bien filée, faire en sorte qu'elle soit, par le bas, moins forte de quelque chose que le haut du pied; on la taille par les deux bouts en bec de flûte, celui du bas très-allongé, afin de pouvoir être exactement ajusté sur le pied. Enfin le scion, long et menu, pourra avoir cinq pieds, sera taillé par le bas en bec de flûte, pour être ajusté sur la seconde, et devra également être calculé de telle sorte, que sa base ou la partie la plus forte soit plus faible de quelque chose que le haut de la seconde. On ente le scion sur la seconde, au moyen d'un fort fil ciré. Les pêcheurs qui ne défont pas leurs lignes fixent en outre le scion avec deux attaches de fil de cuivre. La seconde

s'attache sur le pied avec du petit fouet ciré, fortement serré tout le long de la jointure. Après avoir lié sa gaule, le pêcheur l'agite fortement en l'air : si elle a été bien faite elle ne fera entendre aucun craquement, et l'on ne sentira dans la main aucun tremblement. Les bois dont on se sert pour faire les gaules doivent être coupés avant la fin de janvier ou dans les prèmiers jours de février au plus tard; passé cette époque, le coudre ressent les avant-coureurs du printemps, la séve commence à monter, et le bois n'a plus une qualité aussi parfaite. La gaule à la volée doit avoir de vingt à vingt-cinq pieds et plus, s'il est possible, et si le pêcheur se sent la force de la faire mouvoir.

GAULES DIVERSES.

Les gaules servant aux autres pêches n'ont rien de particulier; ce sont quelquefois de longs roseaux, dans le bout desquels on fait entrer des scions divers, en ayant soin de mettre en accord la force des gaules avec celle des lignes, et en suivant la règle générale que plus une gaule est effilée au bout, plus le coup de fouet est sûr, mieux on piqué, et moins on risque de casser la gaule ou la ligne.

Girelle

GLANIS.

Marcha, en Italie. — *Wels*, en Allemagne.— *Meerval*, en Hollande. — *The seat fish*, en Angleterre.

Le glanis est un des plus grands poissons des fleuves et des lacs. Un individu de cette espèce, vu près de Limritz, dans la Poméranie, avait la bouche assez grande pour qu'on pût y faire entrer facilement un enfant de six ou sept ans. On trouve dans le Volga des glanis de quatre ou cinq mètres de longueur. On prit, il y a quelques années, dans les environs de Spandow, un de ces silures, qui était du poids de soixante kilogrammes, et un autre de ces poissons, pêché à Writzen, sur l'Oder, en pesait quatre cents.

Le glanis a la tête grosse et très-aplatie de haut en bas; le museau très-arrondi par devant; la mâchoire inférieure un peu plus avancée que celle d'en haut; ces deux mâchoires garnies d'un très-grand nombre de dents petites et recourbées; quatre os ovales, hérissés de dents aiguës, et situés au fond de la bouche; l'ouverture de la bouche très-large; une fossette de chaque côté de la lèvre inférieure; les yeux ronds, saillants, très-écartés l'un de l'autre, et d'une petitesse d'autant plus remarquable que les plus grands des animaux, les

baleines, les cachalots, les éléphants, les crocodiles, les serpents démesurés, ont les yeux très-petits à proportion des énormes dimensions de leurs autres organes. Le dos du glanis est épais, son ventre très-gros, sa peau enduite d'une humeur gluante, à laquelle s'attache une assez grande quantité de la vase limoneuse sur laquelle il aime à se reposer. La couleur générale de l'animal est d'un vert mêlé de noir, qui s'éclaircit sur les côtés et plus encore sur la partie inférieure du poisson, et sur lequel sont distribuées des taches noirâtres, irrégulières. Il vit de proie, mais il ne poursuit pas ses victimes. Il préfère la ruse à la violence; il se place en embuscade; il se retire dans des creux, au-dessous des planches, des poteaux et des autres bois pourris qui peuvent border les rivages des fleuves qu'il fréquente; il se couvre de limon ; il épie avec patience les poissons dont il veut se nourrir. La couleur obscure de sa peau empêche qu'on ne le distingue aisément au milieu de la vase dans laquelle il se couche. Ses longs barbillons, auxquels il donne des mouvements semblables à ceux des vers, attirent les animaux imprudents qu'il cherche à dévorer, et qu'il engloutit d'autant plus aisément qu'il tient presque toujours sa bouche béante, en se tournant vers le haut.

La chair du glanis est blanche, grasse, douce, agréable au goût, mais mollasse, visqueuse et difficile à digérer. Les citoyens Duw, marchands poissonniers de Strasbourg, avaient apporté plusieurs de ces silures d'un

lac situé dans la Souabe, à quelques milles de Doneschingen, pour les naturaliser dans l'ancienne Alsace. Mais, depuis bien longtemps, lors d'un événement extraordinaire, ces poissons furent enlevés, et il n'en reste plus dans les étangs du département du Bas-Rhin.

GOUJON.

Cyprinus gobio. — *Goiffon*, dans quelques départements de France, — *Gründling*, en Allemagne. — *Grondel*, en Hollande. — *Greyling*, *Gudjeon*, en Angleterre.

On le trouve dans les eaux non salées de l'Europe, et particulièrement dans celles qui reposent ou coulent mollement et sans mélange sur un fond sablonneux. Il préfère les lacs que la tempête n'agite pas. Il y passe l'hiver, et, lorsque le printemps est arrivé, il remonte dans les rivières, où il dépose sur les pierres sa laite ou ses œufs, dont la couleur est bleuâtre et le volume très-petit. Il ne s'en débarrasse que peu à peu, et en employant souvent près d'un mois à cette opération. Dans quelques rivières, et notamment dans celles de la Corrèze, il ne fréquente ordinairement les *frayères* que depuis le coucher du soleil jusqu'à son lever.

Vers l'automne, les goujons reviennent dans les lacs. Ils vivent de plantes, de petits œufs, de vers, de

débris de corps organisés. Ils paraissent se plaire plusieurs ensemble; on les rencontre presque toujours réunis en troupes nombreuses. Ils perdent difficilement la vie. A peine parviennent-ils à la longueur d'un ou deux décimètres. On distingue plusieurs sortes de goujons : il y en a de blancs, de noirs, de jaunâtres, comme il y en a de petits et de moyens. Leurs couleurs varient avec leur âge, leur nourriture, et la nature de l'eau dans laquelle ils vivent; mais le plus souvent un bleu noirâtre règne sur leur dos. Leurs côtés sont bleus dans leur partie supérieure, le bas de ces mêmes côtés et le dessous du corps offrent des teintes mêlées de blanc et de jaune; des taches bleues sont placées sur la ligne latérale, et l'on voit des taches noires sur la caudale et sur la dorsale, qui sont jaunâtres ou rougeâtres comme les autres nageoires.

GRENOUILLE.

Rana.

Il y a des différences notables entre la grenouille et le crapaud : celui-ci a le tronc également ample. Les grenouilles ont le bas-ventre bien fait et délié, la tête tout près de la partie antérieure du corps ou de la poitrine, les cuisses menues; leur tête est plus

allongée que celle des crapauds. La grenouille, comme les chiens, se tient accroupie sur ses pattes de derrière, et le crapaud rampe communément à terre. Les grenouilles sont très-vives. Leur dos devient arqué et même anguleux si on les touche ou qu'on les prenne par les pattes de derrière; les crapauds, au contraire, sont engourdis. Au reste, les pieds de devant des uns et des autres sont garnis de quatre doigts; ceux de derrière en ont cinq. Les grenouilles les plus ordinaires sont : la grenouille brune terrestre, la grenouille d'arbre, nommée raine ou grenouille verte, et la grenouille aquatique, qui est la grenouille verte ou commune. La grenouille aquatique est une espèce d'amphibie, très-vivace, mais plus aquatique que terrestre, couverte d'une peau lisse, dure, verte en dessus, tachetée de points plombés, et jaunâtre sur un fond blanchâtre en dessous; son dos est aplati, son ventre ample et comme gonflé; sa tête est grosse, mais un peu aplatie; ses yeux sont grands et saillants, avec une membrane clignotante; la bouche est grande et très-fendue. La mâchoire supérieure de cette grenouille est armée d'une rangée de petites dents, outre deux grandes dents situées aux deux extrémités du palais. La langue est longue, fortement adhérente au haut de la mâchoire inférieure, et libre vers le fond du gosier, comme dans les poissons; par ce moyen la langue lui sert à enfoncer les aliments dans le fond du gosier. Cet animal a peu de cervelle dans le crâne, ce qui explique la fable de la Fontaine.

Il a quatre pieds, dont ceux de devant sont plus courts, terminés chacun par une espèce de main à quatre petits doigts détachés; ceux de derrière sont plus gros, et fournis de cinq et même six doigts jaunâtres et palmés; le pouce est plus long que les autres doigts. Cette grenouille n'est point dangereuse. La grenouille verte aquatique vit ordinairement dans l'eau des rivières, des lacs ou des étangs; cependant elle sort aussi au bord quand il fait un beau soleil; mais, sitôt qu'elle entend quelque bruit et qu'elle aperçoit quelqu'un, elle se replonge dans l'eau. Quand les mâles coassent, ils font sortir des deux coins de la bouche deux vessies blanches et rondes qui manquent aux femelles; ce qui fait qu'au lieu de coasser, elles ne font que grogner en enflant la gorge. Cette espèce de grenouille surpasse toutes les autres en grosseur, excepté une espèce particulière à l'île de Cuba. La grenouille verte croît pendant dix ans, et peut vivre jusqu'à seize; elle s'accouple en juin; c'est la meilleure espèce à manger. Elle est très-vorace. Elle ne se nourrit pas seulement d'insectes et de toutes sortes de lézards aquatiques, elle se jette aussi sur les jeunes souris et sur les petits oiseaux, souvent sur les canards nouvellement éclos. Au temps de leurs amours, les mâles coassent fortement. Le frai des femelles tombe au fond de l'eau sans y remonter. C'est l'espèce de grenouille la plus féconde en œufs; les sortes de vers qui en proviennent ont besoin de cinq mois pour arriver à la forme parfaite de grenouille. La grenouille

d'arbre ou raine, *rana arborea*, est la plus petite de toutes les grenouilles, quelque âge qu'elle ait. La partie supérieure de son corps est d'un fort beau vert, et l'inférieure blanchâtre, à l'exception des pieds dans les deux sexes et de la gorge du mâle, qui est brune.

Les grenouilles se nourrissent d'insectes tant ailés que reptiles; mais elles n'en prennent aucun qu'elles ne l'aient vu remuer. Elles se tiennent immobiles jusqu'à ce qu'elles le croient assez proche d'elles; alors elles fondent dessus avec une vivacité extrême, faisant quelquefois des sauts de plus d'un pied et demi, et avançant la langue pour l'attraper. Leur langue est enduite d'une mucosité si gluante, que tout ce qu'elle touche y reste attaché. Elles avalent aussi les araignées; mais elles font leur principale nourriture d'une espèce de petit limaçon dont la coquille est de couleurs fort vives, et qui cause des dommages considérables aux jeunes plantes de toute espèce, dont il mange les plus tendres et salit les autres par ses excréments. Les grenouilles avalent ces animaux entiers avec leurs coquilles. Les parties osseuses se dissolvent dans leur estomac comme elles le feraient dans les acides végétaux. Pour se convaincre de ce fait, il suffit, lorsqu'on rencontre une grenouille dans un jardin, de l'ouvrir par le dos, et l'on y observera les coquilles des limaçons plus ou moins attendries et digérées. On prend les grenouilles à l'hameçon, avec des vers rouges, de la viande, ou simplement un morceau de drap rouge. On fait avec les

grenouilles une soupe qui ressemble beaucoup à la soupe à la tortue.

J'ai lu que, parmi ce genre d'animaux, il y en a une espèce nommée verdier, qui est muette, qui monte sur les arbres et dont le venin est si dangereux, que les bœufs en perdent les dents s'ils le mâchent seulement avec les herbes. « Il y a des grenouilles, selon l'observation des anciens, qui viennent de la corruption de la terre trempée par les pluies d'été; ces grenouilles ne vivent guère. » Ajoutons qu'elles n'ont jamais existé.

Un pêcheur de grenouilles se disposait à faire frire sa pêche : « Arrêtez, bonhomme, lui dit quelqu'un. Qu'allez-vous faire? Parmi vos grenouilles, il y a plusieurs crapauds. — Plusieurs crapauds? dit le pêcheur. Ma foi, tant pis pour eux. »

HAIMS. — HAMEÇONS.

Vous donner des conseils sur la façon d'empiler vos hameçons et d'y attacher l'amorce, ce serait écrire des lignes inutiles. Un pêcheur, par son exemple, et vos observations personnelles, vous en apprendront en peu de temps bien plus qu'il n'est possible d'en faire comprendre par écrit.

Que l'espoir de prendre de gros poissons, cependant, ne vous fasse pas choisir des hameçons trop

forts; ce n'est guère parce qu'on a des hameçons trop petits qu'on manque les poissons. J'en ai manqué beaucoup dans ma vie, et, malgré mon désir bien naturel de m'en prendre à quelque chose, je n'ai jamais pu me faire admettre à moi-même le prétexte que l'hameçon était trop petit.

HARENG.

Clupea harengus. — *Heering*, en Allemagne. — *Haring*, en Hollande. — *Herring*, en Angleterre.

Le lieu natal de ce poisson est l'Océan. Il est long de neuf à dix pouces ou environ et a près de deux pouces de largeur; il meurt dès qu'il est sorti de l'eau.

Le dos est d'un bleu obscur, mais qui devient plus bleu au printemps. Les côtés et le ventre sont d'un bleu d'argent. Tout le ventre, depuis les reins jusqu'à l'anus, est un peu resserré en manière de carène aiguë, tandis que le dos est convexe ou arqué.

Tous les harengs ne font des œufs qu'une fois l'année, vers l'équinoxe d'automne. Ils sont plus estimés et meilleurs quand ils ont le corps plein d'œufs et de laitance, comme tous les autres poissons. Dans d'autres saisons, les harengs sont presque tous vides de laite et d'œufs; on les nomme alors *gais*.

Le hareng multiplie beaucoup; il nage en troupes.

Sa nourriture ordinaire consiste en très-petits poissons, en vers de mer, et même en très-petits crabes. Les pêcheurs de Hambourg nomment le hareng poisson couronné.

S'il se trouve dans la mer une bande considérable de harengs, l'odorat avertit de leur présence; quelques pêcheurs le sentent de très-loin. Mon premier maître d'équipage à Étretat, appelé Lubin, possédait cette faculté à un degré remarquable. Les harengs nagent tantôt fort près de la surface, tantôt à une grande profondeur. Quelquefois ils paraissent prendre plaisir à monter à la surface de l'eau; ils en sortent un instant leur tête et s'y replongent sur-le-champ. Ce mouvement produit un petit bruit pareil à celui de quelques larges gouttes de pluie qui tomberaient dans l'eau.

C'est ce que les habitants des côtes qu'ils fréquentent appellent le jeu des harengs.

Depuis le 25 juin jusqu'au 15 juillet, on met le hareng, au sortir des filets, pêle-mêle dans des tonneaux qu'on délivre à mesure à certains bâtiments bons voiliers, qu'on appelle chasseurs, et qui les transportent promptement en Hollande, où le premier hareng qui arrive porte aussi le nom de hareng chasseur. Quant au poisson qu'on pêche après le 15 juillet, aussitôt qu'il est à bord des buyses et qu'on lui a ôté les ouïes, on a grand soin d'en faire trois classes, savoir : le hareng vierge, le hareng plein et le hareng vide. Le hareng vierge est celui qui est prêt à frayer; il est fort délicat. Le hareng plein

est celui qui est rempli de laites ou d'œufs, c'est-à-dire qui est dans son état de perfection. Le hareng vide est celui qui, ayant frayé, est un peu coriace, et se conserve moins bien; c'est le moins estimé. Sur les côtes de Normandie, on l'appelle hareng gai.

Le hareng frais se nomme hareng blanc. Il est d'une chair blanche et d'un bon goût; il convient à bien des tempéraments. Celui qui est salé se nomme blanc salé, il est assez malsain; il ne convient qu'à des estomacs robustes. Celui qui est dessalé se nomme hareng peck; il est moins malfaisant, mais moins délicat que le hareng frais. Les marchands regardent en quelque façon comme des espèces différentes de poissons le hareng frais, les harengs blancs, les sauris qu'on nomme communément saurs ou saurets, les harengs braillés ou demi-salés, les bouffis ou demi-sauris, les harengs d'une, deux ou trois nuits, enfin les harengs de triage. Quant au hareng saur ou enfumé, il est pernicieux, quoique le menu peuple l'appelle appétit ou rouge salé, ou craquelin; c'est le bockum des Hollandais. Il est sec, dur et très-difficile à digérer.

Les mouettes et quantités d'autres oiseaux maritimes qui voltigent au-dessus de la mer font connaître, ainsi que les cétacés et les gros poissons, aux pêcheurs en quel lieu sont les troupes de harengs. Ces animaux les poursuivent continuellement pour en faire leur proie, et observent tous leurs mouvements. Les harengs nagent par grandes troupes et aiment à fréquenter les

bords de la mer. On les trouve quelquefois en si grand nombre, qu'ils s'opposent et résistent au passage des vaisseaux. Dans ces moments, les matelots en prennent quelquefois un bon nombre avec la pelle dont on se sert pour arroser les voiles des vaisseaux.

La grande colonne de harengs quitte le Nord au commencement de l'année ; son aile droite se détourne vers l'Occident, et tombe au mois de mars vers l'Islande ; l'aile gauche s'étend vers l'Orient. Cette colonne se subdivise encore : les uns vont par détachements au banc de Terre-Neuve ; d'autres, arrivés à une certaine hauteur, dirigent leur course vers la Norvége, et tombent en partie par le détroit du Sund dans la mer Baltique ; et l'autre partie va gagner la pointe du nord de Jutland, défile le long de cette côte, et se réunit promptement par les Belts avec la colonne de la mer Baltique, puis se subdivise de nouveau pour côtoyer le Holstein, le Texel, le Zuyderzée, etc. La colonne occidentale, qui est aujourd'hui la plus forte, et qui est toujours accompagnée de marsouins, de requins, de cabillauds, etc., s'en va droit au Hithland et aux Orcades, où les pêcheurs hollandais les attendent avec impatience, et de là vers l'Écosse, où elle se partage ; une partie fait le tour de l'Angleterre, va aux côtes des Frisons, des Zélandais, des Brabançons et des Français ; l'autre partie va aux côtes d'Islande, puis elles se rejoignent dans la Manche, et, après avoir fourni aux besoins de tous ces peuples, il en résulte encore une colonne qui se jette

dans l'océan Atlantique; c'est là qu'elle disparaît.

Ces poissons entrent quelquefois en si grande quantité dans la Manche, qu'ils ressemblent aux flots d'une mer agitée; c'est ce que les pêcheurs nomment des lits ou bouillons de harengs.

Dans les endroits où il se rassemble beaucoup de poissons, on aperçoit à la surface ce que les pêcheurs nomment le graissin; on le voit dans la Manche.

On prétend que la pêche de ce poisson a commencé en 1163. Pour cette expédition, les Hollandais assemblent leurs buyses aux environs de Hithland, où arrive la seconde division des harengs. Leurs buyses sont au nombre de douze à quinze cents; ils les mettent en mer, en tirant au nord-nord-ouest, et ils jettent le premier filet près Jayrill, la nuit du lendemain de la Saint-Jean, 25 juin, aussitôt après minuit. On ne pêche que la nuit. Le poisson est attiré par la clarté des lanternes qui le fait venir droit aux buyses, et l'empêche, en l'éblouissant, de discerner les filets. Les pêcheurs de sardines se servent fort utilement de ces mêmes manœuvres sur les côtes de Dalmatie. C'est ainsi qu'on les conduit à l'embuscade qu'on leur a tendue.

Les filets qui servent à la pêche des harengs sont longs de mille à douze cents pas, et faits, suivant l'ordonnance, pour le moins de bon chanvre, avec des mailles bien serrées, afin que le poisson, en y approchant, s'accroche aussitôt par les ouïes. — Quand toute la tissure a été mise à l'eau, ne retenant dans le bateau

qu'un bout du halin, les pêcheurs laissent leur bateau dériver conjointement avec la tissure. Cette pêche ne se fait que la nuit, et, pour éviter les abordages, les pêcheurs sont obligés d'avoir un ou deux fanaux allumés et un peu élevés au-dessus du pont; souvent on en place un sur le gibet; cette lumière a encore l'avantage d'attirer le poisson, et, pour cette même raison, les lumières qui viennent de terre sont fort contraires à la pêche. On met ordinairement le filet à l'eau vers les huit heures du soir; néanmoins l'heure varie suivant la saison et la marée; souvent on le laisse dériver pendant toute une marée; alors les matelots se reposent, il n'en reste qu'un pour faire le guet; néanmoins quand on [illegible] dans le filet, [illegible] une pièce ou [illegible] beaucoup; si [illegible] on se met en [illegible] mais, s'il y en a peu, [illegible] en avait tirées, [illegible] à la fin de la marée.

[illegible]

et qu'ils le renouvellent à leur retour, pour attester que, ni leur vaisseau, ni aucun autre de leur connaissance, n'a fait infraction à cette loi. En conséquence de ces serments, on expédie des certificats à chaque vaisseau destiné au transport des nouveaux harengs, pour tâcher d'empêcher la fraude, ce qui ne l'empêche pas.

Dans ma jeunesse, on disait, sur les rives de Normandie, que les harengs avaient abandonné les côtes de France depuis la déchéance de l'empereur Napoléon. Quelques personnes zélées avaient promis aux pêcheurs qu'on allait les voir reparaître. — Cette prédiction ne s'est pas réalisée.

HIPPOCAMPE ou CHEVAL MARIN.

Hippocampus.

[illegible] qui ne vaut rien à manger. Il [illegible] gros comme le doigt; il a la [illegible] ceux du cheval; il est tout [illegible] du jeu d'échecs, son bec [illegible] ou flageolet. Il a [illegible] grands [illegible] sur les [illegible] paraissent [illegible] qu'il est [illegible] son front est [illegible] de la tête [illegible] dessus du cou [illegible] de fils [illegible] ressemblent à une

qu'un bout du halin, les pêcheurs laissent leur bateau dériver conjointement avec la tissure. Cette pêche ne se fait que la nuit, et, pour éviter les abordages, les pêcheurs sont obligés d'avoir un ou deux fanaux allumés et un peu élevés au-dessus du pont; souvent on en place un sur le gibet; cette lumière a encore l'avantage d'attirer le poisson, et, pour cette même raison, les lumières qui viennent de terre sont fort contraires à la pêche. On met ordinairement le filet à l'eau vers les huit heures du soir; néanmoins l'heure varie suivant la saison et la marée; souvent on le laisse dériver pendant toute une marée; alors les matelots se reposent, il n'en reste qu'un pour faire le guet; néanmoins quand on juge que beaucoup de poissons ont donné dans le filet, on en retire, au bout de quelques heures, une pièce ou deux, pour examiner si l'on en a pris beaucoup; si effectivement on le trouve bien garni, on se met en devoir de retirer toute la tissure ; mais, s'il y en a peu, on remet à l'eau les pièces du filet qu'on en avait tirées, et on continue la dérive jusqu'à la fin de la marée.

Il n'est pas permis de jeter les filets en mer avant le 25 juin, parce que le poisson n'est pas encore arrivé à sa perfection, et qu'on ne saurait le transporter loin sans qu'il se gâte. C'est en vertu d'une ordonnance expresse et des placards publiés par les états et par la ville de Hambourg, que les maîtres des buyses, les pilotes et les matelots prêtent serment, avant leur départ de Hollande et de Dantzig, de ne pas précipiter la pêche,

et qu'ils le renouvellent à leur retour, pour attester que, ni leur vaisseau, ni aucun autre de leur connaissance, n'a fait infraction à cette loi. En conséquence de ces serments, on expédie des certificats à chaque vaisseau destiné au transport des nouveaux harengs, pour tâcher d'empêcher la fraude, ce qui ne l'empêche pas.

Dans ma jeunesse, on disait, sur les rives de Normandie, que les harengs avaient abandonné les côtes de France depuis la déchéance de l'empereur Napoléon. Quelques personnes zélées avaient promis aux pêcheurs qu'on allait les voir reparaître. — Cette prédiction ne s'est pas réalisée.

HIPPOCAMPE ou CHEVAL MARIN.

Hippocampus.

Petit poisson de mer qui ne vaut rien à manger. Il est long de six pouces et gros comme le doigt; il a la tête et le cou faits comme ceux du cheval; il est tout à fait semblable au cavalier du jeu d'échecs; son bec est long et creux comme un flageolet. Il a deux grands yeux ronds, et deux artères sur les cils, qui paraissent comme des cheveux lorsqu'il est en mer. Son front est sans poils; mais le devant de la tête et le dessus du cou sont couverts d'espèces de fils qui ressemblent à une

crinière. Il porte sur le dos une espèce de nageoire qu'il agite très-rapidement. Son ventre est blanchâtre, gros et enflé comme un poitrail ; sa queue est carrée et recourbée en crochet. Il a tout le corps couvert de petits cercles cartilagineux et pointus, d'où sortent de petits aiguillons. Sa peau est de couleur brune avec quelques taches blanches. Il nage debout et caracole dans l'eau. Je n'en parle que pour me vanter de l'avoir trouvé deux fois dans l'Océan. — Il est rare et curieux.

Commun dans la méditerranée à Nice à Gênes &c

HOMARD.

Crustacé qui ne diffère de la langouste que par ses deux pattes antérieures armées de tenailles assez formidables, et sa couleur, qui est noire et bleue.

On le prend dans des nasses en forme de paniers ronds ou dans les tambours de vaches, sortes de nasses en filet.

On le prend également dans les tramails et quelquefois à la main à la marée basse.

Il est bon de manger le homard avec une sauce un peu forte qui en aide la digestion.

Nous avions dans le temps à Étretat, avec Gatayes et le célèbre aubergiste Blanquet, inventé deux sauces de force graduée : — il y avait la sauce coupe-figure et la sauce tord-boyaux. — Ces sauces se font, du reste,

avec de l'huile, du vinaigre, de la moutarde, des piments et de l'ail haché, et l'intérieur mou du homard lui-même, et de deux tourteaux.

Les homards moyens valent mieux que les gros, quoique ceux-ci se vendent tous plus chers, même à poids égal. Sur la table d'un pêcheur qui traite un ami, on voit figurer deux moyens homards et trois tourteaux pour la sauce. Au moment où les femelles portent leurs œufs sous la queue et où on les appelle paquettes, elles sont excellentes. Un bon homard doit être lourd.

HUITRE.

Ostreum.

Elle change de place, varie ses manœuvres selon le cas, et se défend par des moyens compliqués. L'huître a pour ennemis les crabes, les étoiles marines, la grenouille pêcheuse, les pétoncles et les moules. Lorsque l'huître entr'ouvre son écaille pour respirer, le crabe a, dit-on, l'adresse d'y jeter une petite pierre qui l'empêche de se refermer; alors il s'élance sur le poisson et le dévore. — Je ne l'ai pas vu et ne le crois guère.

Il y a une police pour la pêche des huîtres. C'est au mois de mai qu'il est permis de s'y exercer. Si l'on

détache alors des huîtres qui ne soient pas encore fermées, on doit les mettre en dépôt dans un détroit de mer, où elles s'engraissent et prennent leur maturité. La fécondité de l'huître est prodigieuse ; il ne faut que vingt-quatre heures à un œuf d'huître, pour se revêtir de ses coquilles. On estime particulièrement les huîtres vertes : pour les obtenir, il faut renfermer les huîtres blanches le long des bords de la mer, dans des fosses profondes de trois pieds, qui ne sont inondées que par les marées hautes, à la pleine lune et à la nouvelle ; et on y laisse des espèces d'écluses par où l'eau reflue jusqu'à ce qu'elle soit abaissée de moitié. Ces fosses verdissent, et dans trois ou quatre jours les huîtres qu'on y renferme commencent à prendre une nuance verte ; mais on a soin de les y laisser séjourner environ six semaines. On fait un grand commerce d'huîtres sur les côtes de Normandie et de Bretagne.

Au reste, chaque côté du globe habité fournit des huîtres dont les écailles sont de couleurs différentes et qui ont aussi des goûts différents. Il y a en Espagne des huîtres de couleur rousse ou rouge ; d'autres, en Illyrie, de couleur brune, et dont la chair est noire. Dans la mer Rouge, il y en a de couleur d'iris ; et en d'autres parages, la chair et l'écaille sont noires. — Tout ce que je viens de dire des huîtres est pris dans les livres, et je ne le garantis pas. — Voici ce que je sais :

Les huitres vertes, dites de Marennes, sont les meilleures de toutes..

Les huîtres d'Ostende sont une huître-bonbon.

Le « pied-de-cheval » est une huître excellente cuite, médiocre crue.

On pêche les huîtres en tramant sur les rochers à l'arrière des bateaux avec une barre de fer suivie d'un sac en filet de cuir appelé drague ou graye par les pêcheurs.

On en trouve acculées à la marée basse.

Les huîtres une fois pêchées, on les engraisse dans des parcs, — où leur éducation demande quelque temps. — On vend à Paris, à bon marché, beaucoup d'huîtres sauvages et sans éducation.

Le citron qu'on met dans l'huître, en en relevant le goût, peut vous en prouver la fraîcheur; — si le poisson est vivant, en faisant tomber quelques gouttes de citron sur les bords de sa coquille, il se retire vivement. — Il ne faut manger que des huîtres vivantes.

DÉCRET SUR LA PÊCHE DES HUITRES.

Aux termes du décret du 4 juillet 1853, la pêche des huîtres est ouverte depuis le 1er septembre, pour cesser le 30 avril; elle est interdite avant le lever et après le coucher du soleil.

Elle ne peut être faite que sur les huîtrières déterminées par le préfet maritime ou le chef de service de

la marine de son arrondissement, et indiquées par des affiches placardées dans le quartier du syndicat. Le filet ou drague, employé sur les huîtrières qui ne découvrent point, doit être de chanvre, et les mailles avoir $0^m,55$ en carré. Le poids de la drague ne peut excéder 65 kilogrammes.

Le diamètre des huîtres, dans leur plus grande longueur, doit être de $0^m,60$; toutes celles qui n'auraient pas cette dimension doivent être rejetées à la mer, ainsi que les poussiers, sable, graviers et fragments d'écailles, si le triage se fait à bord ; s'il se fait à terre, ce doit être aussitôt après le déchargement du bateau ; alors les petites huîtres, ainsi que les matières ci-dessus énoncées, doivent être, à la plus prochaine marée, reportées sur le banc où la pêche a eu lieu. Si les patrons ne le faisaient pas, ce serait fait à leur compte, par les personnes désignées par les agents de surveillance, sans préjudice des peines portées par la loi du 9 janvier 1852, les patrons étant personnellement responsables des infractions commises par leurs gens.

La pêche des moules a fini jusqu'ici le 30 septembre; le nouveau décret la prolonge jusqu'au 31 octobre, à moins que le préfet ou le chef de service du sous-arrondissement n'ait fixé une autre époque. C'est le cas où nous nous trouvons cette année, où, d'après une décision du chef de service du Havre, la pêche des moules ne sera pas permise plus tard que précédemment, c'est-à-dire qu'elle cessera le 30 du mois courant.

INSTRUCTION

SUR LES DROITS DES PÊCHEURS A LA LIGNE ET DÉFINITION DE LA LIGNE FLOTTANTE.

Dans beaucoup de localités, il s'élève de fréquentes discussions entre les fermiers de pêche et les pêcheurs à la ligne ; elles ont toujours pour cause les heures, les temps pendant lesquels on peut pêcher et surtout la nature de la ligne employée. Il est donc essentiel d'avoir une définition précise de la *ligne flottante* permise par la loi. Cette définition, nous l'emprunterons à un pêcheur expérimenté, M. Moriceau, qui a provoqué et soutenu un procès pour faire juger définitivement la question. Laissons parler M. Moriceau.

Il cite d'abord la loi sur la pêche fluviale du 15 avril 1829.

TITRE PREMIER.

« Art. 1er. Le droit de pêche sera exercé au profit de l'État :

» 1° Dans tous les fleuves, rivières, canaux, contre-fosses navigables ou flottables avec bateaux, trains ou radeaux et dont l'entretien est à la charge de l'État ou de ses ayants cause ;

» 2° Dans les bras, noues, boires et fossés qui tirent

leurs eaux des fleuves et rivières navigables ou flottables dans lesquelles on peut en tout temps passer ou pénétrer librement en bateau de pêcheur et dont l'entretien est également à la charge de l'État.

» Sont toutefois exceptés les canaux et fossés existants, ou qui seraient creusés dans les propriétés particulières et entretenus aux frais des propriétaires.

» Art. 5. Tout individu qui se livrera à la pêche sur les fleuves et rivières navigables ou flottables, canaux, ruisseaux ou cours d'eau quelconques, sans la permission de celui à qui le droit de pêche appartient, sera condamné à une amende de 20 francs au moins et de 100 francs au plus, indépendamment des dommages-intérêts.

» Il y aura lieu, en outre, à la restitution du prix du poisson qui aura été pêché en délit, et la confiscation des filets et engins de pêche pourra être prononcée.

» Néanmoins, il est permis à tout individu de pêcher à la ligne flottante tenue à la main dans les fleuves, rivières et canaux désignés dans les deux paragraphes de l'article 1er de la présente loi, le temps du frai excepté. »

Ce dernier paragraphe établit d'une manière formelle une faveur gratuite pour tout le monde. Ainsi, excepté pendant le temps du frai, qui varie dans chaque département du 1er avril au 15 juin, et pour les truites de octobre à janvier [1], chacun peut pêcher avec une ligne

[1] Lorsqu'il y a deux temps de frai, ce qui a lieu dans toutes les rivières à truites où l'on trouve aussi d'autres poissons, si le fermier

flottante. La loi ne dit pas ce que c'est qu'une ligne flottante, mais les tribunaux ont tranché toutes les difficultés inventées par les gardes trop zélés des fermiers de pêche.

Article 3 du règlement du préfet de la Seine.

« Ne pourront être pêchés et seront rejetés en rivière: 1° les truites, carpes, barbeaux, ombres, brêmes, brochets, meuniers ou chevannes ayant moins de 160 millimètres entre l'œil et la naissance de la nageoire de la queue; 2° les tanches, perches, gardons, lottes et autres ayant moins de 135 millimètres, également entre l'œil et la naissance de la queue; 3° et les anguilles ayant moins de 75 millimètres de tour au milieu du corps.

Sixième défense de l'art. 7 du règlement du préfet de la Seine.

« Il est défendu d'enivrer et faire mourir le poisson en jetant dans l'eau des drogues et substances nuisibles, telles que chaux, noix vomique, momie, tithymale, sucs infects de lins et de chanvres rouis et autres. »

Comme on le voit, les amorces de fond, telles que les

s'oppose à ce que l'on pêche la truite à la ligne pendant les mois d'avril, de mai et de juin, temps du frai des autres poissons, j'engage les amateurs à faire une réclamation à la préfecture de leur département, et il y sera sans doute fait droit. Pareille demande a été adressée à la préfecture du département de la Manche, et un nouveau règlement du 15 juin 1849 leur a donné satisfaction.

asticots, des vers mêlés de terre, du sang, des cerises, du blé, toutes choses que le poisson recherche et dont il fait sa nourriture, ne sont pas défendues. On peut mettre à sa ligne plusieurs hameçons et les amorcer avec toutes sortes de vers, insectes, pâtes et aliments quelconques qui ne contiennent rien de nuisible au poisson. On peut même, pour prendre le brochet, la perche, la truite et quelques autres espèces, amorcer avec une ablette, un goujon ou un vairon morts ou vivants. Dans tous les départements où la pêche au vif n'est pas défendue par le règlement de préfecture, on peut pêcher au vif sans payer. C'est une ligne flottante comme une autre si on la tient à la main.

Définition de la ligne flottante.

On entend par ligne flottante une ligne tenue à la main qui suit le cours de l'eau et qui impose au pêcheur l'obligation de guetter l'instant où le poisson mord.

J'en distingue trois espèces :

La première, dite ligne au coup, est garnie d'une flotte [1] qui soutient la bannière ou corps de ligne sur l'eau et lui permet de suivre le courant sans s'accrocher au fond. La flotte est adaptée au corps de ligne par un ou deux anneaux en plume qui la laissent monter ou

[1] Il y a des flottes de beaucoup de sortes : en plume, en liége, en porc-épic, en bambou, etc.

descendre, selon qu'il y a plus ou moins de profondeur.

Dans une eau rapide ou très-profonde, on emploie un fort bouchon en liége ou une plume de dinde ou de cygne, qui puisse, sans s'enfoncer, porter cinq à six grains de plomb de chasse n° 1. Cette précaution est indispensable pour faire descendre l'hameçon assez promptement pour que la ligne ne soit pas entraînée par l'eau loin du pêcheur, et n'être encore qu'entre deux eaux quand il faut la rapporter de bas en haut.

Pour les eaux tranquilles et peu profondes, une flotte légère est préférable, parce qu'on voit beaucoup mieux mordre le poisson ; il ne faut alors qu'un ou deux petits grains de plomb.

On met ordinairement à ces lignes deux ou trois hameçons, quand on pêche au petit poisson, et un seul quand on pêche au gros. C'est à l'agitation de la flotte que l'on reconnaît que le poisson mord, et que l'on juge quand il est temps de piquer. La ligne ne doit jamais être chargée de plus de grains de plomb que la flotte n'en peut porter, autrement elle cesserait d'être flottante, et rentrerait dans la classe des engins soumis à la licence. Elle ne doit pas être non plus garnie de pierres, de terre ou de quelque charge que ce soit, en quantité suffisante pour la retenir en place et l'empêcher de suivre le cours de l'eau.

La seconde espèce de ligne flottante est la ligne à fouetter. Elle se fait toute en boyaux de vers à soie,

et le plus souvent en un ou deux crins au plus dans le corps de ligne. On la garnit de quatre ou cinq hameçons très-fins placés à 33 centimètres (1 pied) les uns des autres. Au-dessus de l'hameçon du haut, et tout près du nœud qui l'attache à la ligne, on met un petit plomb de chasse n° 6, et à 50 centimètres (18 pouces) au-dessus du plomb, une petite plume, comme une plume de pigeon ou de corbeau. Dans ce genre de pêche, ce n'est pas la plume qui indique que le poisson mord, c'est au mouvement continuel que l'on imprime à sa ligne, en la ramenant sans cesse contre le courant, que l'on s'aperçoit que l'on tient un poisson, quand même ce serait le plus petit vairon.

La pêche à fouetter demande une grande quantité d'amorces; il faut, si l'on veut faire bonne pêche, à tous moments jeter par petites pincées, pour faire remonter le poisson, des asticots mêlés de crottin, de marc de raisin, de son ou de pain de chènevis en poudre.

La troisième sorte de ligne flottante est la ligne à la volée; elle peut se subdiviser elle-même en deux catégories : la première pour les mouches artificielles, la seconde pour les insectes naturels. On y prend principalement la truite et le chevanne dit meunier.

Pour la mouche artificielle, on se sert d'une canne à moulinet et d'une très-longue ligne, laquelle n'a ni plomb ni flotte. La canne, longue de 4 à 5 mètres (12 à 15 pieds), est garnie de petits anneaux. La ligne doit avoir de 20 à 30 mètres (60 à 90 pieds); elle est faite

en queue de rat, enroulée sur le moulinet fixé au bas de la canne et passée dans tous les anneaux.

La canne doit être très-flexible pour lancer plus loin les mouches. Au bout de la ligne, on ajoute un avançon ou bas de ligne (en boyaux de vers à soie et long d'environ 2 mètres (6 pieds); ce bas de ligne, ainsi que la ligne et les mouches, est bouclé à chaque extrémité pour s'adapter sans nœud au bout l'un de l'autre.

Le pêcheur doit avoir une collection de mouches artificielles dans un portefeuille, pour choisir le modèle qui ressemble le plus à celles qui volent sur l'eau et dont il doit attraper une au bord. Cette pêche se fait de mars à octobre. En marchant et en descendant le cours des rivières, le pêcheur avec son panier sur le dos, sans aucun embarras, parcourt en s'amusant plusieurs lieues de rivière et revient rarement sans une heureuse capture. On ne saurait trop recommander à ceux qui la pratiquent d'éviter tout bruit et de ne s'avancer que le moins possible sur le bord. La mouche artificielle, pour simuler la mouche naturelle, doit tomber mollement sur l'eau; le pêcheur doit l'agiter un peu en faisant trembler légèrement la canne, et dès qu'il voit mordre le poisson ou qu'il sent la secousse qu'il imprime à son bras en saisissant la mouche, il ne peut jamais être trop leste à piquer. Par un temps variable, orageux, accompagné d'un peu de vent, vous pouvez pêcher toute la journée; par un temps clair et chaud, pêchez de préférence le matin et le soir.

bouchon et qu'il n'empêche pas la ligne de suivre le cours de l'eau.

Voici le compte rendu du *Constitutionnel* du 21 mai 1851 :

PROCÈS

DE L'ADMINISTRATION FORESTIÈRE ET DU FERMIER DE PÊCHE CONTRE M. MORICEAU.

La cour a résolu aujourd'hui, par un arrêt bien net et bien explicite, une question qui intéresse vivement la classe si nombreuse des pêcheurs à la ligne.

On sait que, dans les fleuves et rivières navigables, nul ne peut pêcher, s'il n'est muni d'une licence, ou s'il n'est adjudicataire de la pêche... *autrement qu'à la ligne flottante et à la main*. Cette interdiction est écrite dans les articles 12 et 14 de la loi du 14 floréal an X, et encore dans l'article 5 de la loi du 15 avril 1829.

Ainsi la ligne flottante tenue à la main est affranchie de la licence. Mais que faut-il entendre par *ligne flottante?*

De temps immémorial, les lignes flottantes ont été garnies d'un ou deux grains de plomb destinés à favoriser l'immersion perpendiculaire de l'hameçon. A plusieurs reprises, cependant, des fermiers de pêche ou des gardes-pêche ont voulu entendre la loi dans un sens restrictif, et des procès-verbaux ont été dressés par

eux contre tous les pêcheurs dont les lignes étaient garnies d'un plomb quelconque. Ils prétendaient que la présence d'un seul grain de plomb, si minime que fût son poids, transformait la *ligne flottante*, qui est permise, en *ligne de fond*, qui est prohibée. La plupart des délinquants osaient à peine se défendre contre ces procès-verbaux, et bien souvent même se laissaient condamner par défaut. La pénalité n'était pas terrible... C'était une simple amende de 5 francs que le tribunal prononçait d'ordinaire. Cependant ces poursuites ne laissaient pas que d'irriter profondément ceux qui en étaient l'objet. C'était une vexation qui pouvait faire prendre en dégoût le plaisir de la pêche à la ligne.

M. Moriceau s'est alarmé de ces poursuites. Il est fabricant d'ustensiles de pêche, il a craint avec raison que son commerce ne ressentît un contre-coup fâcheux des vexations dirigées contre les pêcheurs à la ligne. En conséquence, il a voulu faire juger la question de la pêche à la ligne flottante d'une manière éclatante, et voici ce qu'il a fait :

Il a écrit au garde-pêche du dix-huitième canton de pêche du département de la Seine, qui comprend le parcours de la Seine dans Paris, en lui déclarant que, le le 17 février 1851, à neuf heures du matin, on le trouverait à un point déterminé de la berge, occupé à pêcher avec une ligne flottante garnie de plomb.

M. Moriceau s'est, en effet, rendu à l'heure dite à l'endroit indiqué ; il a dévissé sa canne et ajusté les

bouts; puis, après y avoir attaché une ligne à flotteur, garnie de deux plombs n° 4, et armée de deux hameçons, il s'est mis à pêcher comme il avait annoncé.

Le brigadier garde-pêche s'était rendu à l'invitation de M. Moriceau; il lui fut, par conséquent, facile de constater que M. Moriceau se servait d'une ligne garnie de deux grains de plomb n° 4, et armée de deux hameçons : on ne pouvait pas, d'ailleurs, se prêter de meilleur grâce que M. Moriceau à la rédaction de ce procès-verbal.

Il est résulté de ce procès-verbal que M. Moriceau a été cité devant la 7e chambre de police correctionnelle, et que là, quoique habilement défendu, il succomba courageusement, et fut condamné à 20 francs d'amende et à 5 francs de dommages-intérêts envers le fermier de la pêche du dix-huitième cantonnement, qui s'était porté partie civile. Voici le texte de ce jugement, qui porte la date du 8 mars dernier :

« Attendu que la loi n'ayant point défini la nature de la ligne flottante, il appartient aux tribunaux de l'apprécier;

» Qu'il est évident que le législateur n'a voulu permettre l'exercice de la pêche à la ligne qu'autant qu'il n'en résulterait aucun préjudice pour l'adjudicataire de la pêche; qu'ainsi on ne doit entendre, par ligne flottante, que celle dont l'hameçon reste à la surface de l'eau, sans être entraîné vers le fond de la rivière par un poids quelconque; que, dans l'espèce, la ligne

saisie est garnie de deux grains de plomb n° 4 et armée de deux hameçons, et ne peut être considérée comme une ligne flottante, par ce motif que l'addition de deux grains de plomb n° 4 devait la faire plonger dans la partie inférieure de la rivière; qu'ainsi la ligne dont s'est servi Moriceau est une ligne prohibée;

» Condamne Moriceau à 20 francs d'amende et à 5 francs à titre de dommages-intérêts. »

M. Moriceau a interjeté appel de cette décision, et Me Nogent-Saint-Laurent, son défenseur, a attaqué le jugement rendu.

« Le jugement, a-t-il dit, déclare qu'on ne doit entendre, par ligne flottante, que la ligne dont l'hameçon reste à la surface de l'eau, sans être entraînée vers le fond de la rivière par un poids quelconque. Mais c'est là une confusion entre la ligne *volante* et la ligne *flottante*.

» La ligne volante, amorcée avec des mouches artificielles, est une ligne d'une disposition spéciale, et qui reste, en effet, à la surface de l'eau; on s'en sert uniquement dans les eaux limpides et solitaires que la navigation n'a jamais bouleversées, et qui sont habitées par deux espèces de poissons, la chevanne ou meunier et la truite. Ces poissons viennent toujours chercher leur pâture à la surface, et c'est pour cela que la ligne avec laquelle on les prend ne plonge pas.

» Mais la ligne flottante a toujours plongé dans l'eau; s'il en était autrement, on ne prendrait presque jamais

aucun poisson, si ce n'est de très-petits qu'il est défendu de prendre.

» ..... Le jugement encore semble assimiler la *ligne flottante* qui plonge, à la ligne dormante ou ligne de fond, qui est prohibée. Il suffit de savoir ce qu'est une ligne de fond pour savoir que toute assimilation est impossible. Une ligne de fond... figurez-vous une traînée d'hameçons plus ou moins longue, fixés à un gros fil extrêmement long. L'immersion s'opère à l'aide d'une pierre ou d'un plomb fort lourd, attaché à l'extrémité de ce fil et qui l'entraîne au fond de la rivière; on fixe l'autre extrémité du fil à un roseau ou tronc d'arbre, et cette sorte de ligne, ordinairement tendue le soir, n'est relevée que le matin. On comprend comment le séjour prolongé de cette ligne au fond de l'eau, l'immobilité et la multiplicité des amorces sont des moyens de destruction. Telle est la ligne prohibée, la *ligne de fond* proprement dite.

» Enfin, disait en terminant Me Nogent-Saint-Laurent, nous demandons à la cour de déclarer *ligne flottante* une ligne qui *flotte;* il est impossible de formuler une demande plus simple et plus naïve. »

Me Nouguier, avocat du fermier de la pêche, le sieur Louis Fabrège, soutenait, au contraire, le bien fondé du jugement dont il demandait à la cour la confirmation.

Me Saillard, avocat général, sans s'opposer à l'infirmation du jugement, en raison de la flottaison de la ligne de M. Moriceau, constatée par le procès-verbal,

a combattu néanmoins le système de la défense, en ce qu'il consacrait un principe trop absolu sur la pêche *à la ligne flottante.*

La cour a rendu aujourd'hui l'arrêt suivant :

« Considérant qu'aux termes de l'art. 5, alinéa 2 de la loi du 15 août 1829 sur la pêche fluviale, il a été permis à tout individu de pêcher à la ligne flottante tenue à la main, dans les fleuves, rivières, canaux et autres fossés navigables ou flottables dont l'entretien est à la charge de l'État ou de ses ayants cause ;

» Que cet article n'a fait que reproduire en cette partie les dispositions des anciennes ordonnances et des lois et arrêtés qui permettaient l'usage de la ligne flottante tenue à la main ;

» Qu'en droit et en l'absence de toute définition légale de la ligne flottante, les tribunaux doivent se décider par le sens naturel des mots employés par le législateur, par le sens donné à ces mots par un usage constant, et par les conséquences du sens adopté, qui doivent être en harmonie avec l'esprit général des lois sur la pêche ;

» Considérant que, dans leur sens naturel, les mots de *ligne flottante* indiquent une ligne que le mouvement seul de l'eau rend mobile et fugitive, et qu'il faut que le pêcheur ramène sans cesse à lui ; qu'un usage constant a consacré cette interprétation ;

» Qu'il n'est résulté de l'usage de la ligne flottante ainsi définie, aucune conséquence de nature à faire croire

que l'intention du législateur a été de la prohiber, soit dans un intérêt d'ordre public, soit dans l'intérêt des fermiers de la pêche, lorsqu'elle serait garnie de quelques plombs ajoutés au poids de l'hameçon pour le maintenir perpendiculairement au liége ou flotteur indicateur, à une profondeur déterminée;

» Qu'il suffit, pour que la ligne ne cesse pas d'être flottante, qu'elle soit constamment soumise au mouvement du flot et du courant de l'eau, et, par conséquent, que l'appât ne repose pas au fond et n'y reste pas immobile;

» Que la loi exige seulement que le pêcheur tienne à la main la canne destinée à rejeter la ligne en amont toutes les fois que le courant la fait flotter en aval à une trop grande distance; que décider qu'une ligne n'est flottante que lorsqu'elle ne flotte qu'à la superficie de l'eau par le seul poids de l'hameçon serait donner un sens restrictif aux expressions de l'article 5 ci-dessus, et rendre illusoire la permission de pêche à la ligne flottante résultant dudit article;

» Que les fermiers de la pêche ne seraient pas fondés à se plaindre du préjudice qu'ils pourraient en éprouver, puisqu'il ne s'agit que de l'application d'une disposition légale qu'ils n'ont pas pu ignorer, et qu'ils se sont soumis dès lors à cette condition en se rendant adjudicataires de la pêche;

» Considérant en fait que, le 17 février dernier, Moriceau a été trouvé pêchant à la ligne tenue à la main,

dans le dix-huitième canton de la pêche, sur la rivière de Seine;

» Que, s'il résulte du procès-verbal régulièrement dressé ledit jour et des aveux mêmes de Moriceau, que la ligne avec laquelle il pêchait était armée de deux hameçons et garnie de deux grains de plomb n° 4, destinés à faire plonger la ligne dans la partie inférieure de la rivière, ce poids ne pouvait suffire pour empêcher la ligne de flotter dans le courant, et que le contraire n'est pas même allégué;

» Que, dès lors, et par les motifs ci-dessus déduits, la ligne dont s'est servi Moriceau devant être considérée comme flottante, la prévention n'est pas établie :

» Met l'appellation et le jugement dont est appel au néant; émendant, décharge Moriceau des condamnations contre lui prononcées; au principal, le renvoie des fins de la poursuite, condamne l'administration forestière et Louis Fabrège, partie civile, aux frais de première instance et d'appel. »

INSTRUCTION.

ET AVIS SUR LA PÊCHE A LA LIGNE.

C'est encore à M. Moriceau que nous empruntons les instructions suivantes sur la pêche à la ligne :

Les véritables amateurs n'aiment pas aller pêcher en

trop grande société, parce qu'ils savent bien qu'il n'est rien tel que la tranquillité pour réussir. Cependant deux amis qui vont d'habitude ensemble peuvent se rendre service. Si l'on a besoin d'un coup de main pour épuiser un poisson, si l'on renverse ses amorces, on est bien heureux d'avoir un compagnon qui puisse venir à son aide.

Quand vous arrivez au bord de l'eau, promenez-vous un peu sur le rivage pour choisir l'endroit le plus favorable; montez ensuite votre canne; attachez la ligne au-dessous de la virolle de la seconde pièce, puis faites-la descendre en tournant jusqu'au bout du scion où vous l'arrêterez par un nœud, nommé clef. Prenez la profondeur de l'eau pour savoir l'intervalle que vous devez mettre entre la flotte et l'hameçon; promenez votre sonde à droite et à gauche pour voir si le terrain est égal; si vous trouvez au fond des herbes et des grosses pierres, allez plus loin. Quand vous avez sondé, roulez sur votre scion une partie de la ligne et ne conservez que ce qu'il faut de bannière; la ligne flottante doit, en général, avoir un peu moins de longueur que la canne; moins la bannière est longue, plus on a de facilité pour piquer le poisson.

Jetez de l'amorce au fond, telle que du pain de chènevis ou des pelotes de terre glaise pétries avec des asticots; en les jetant dans l'eau, faites le moins de bruit possible. Les pêcheurs qui sont à même de faire tout cela dès la veille feront bien de ne pas le négliger;

ils ne seront pas exempts de jeter encore quelques pelotes pendant leur pêche et surtout à leur arrivée; mais ils en jetteront moins alors pour ne pas rassasier le poisson.

Il faut jeter les amorces par morceaux plus ou moins gros, selon que le courant est plus ou moins rapide; observez aussi de les jeter un peu au-dessus pour qu'elles se rendent au fond en face de vous. Les poissons étant ennemis du froid et du vent, l'emplacement le plus agréable au pêcheur est souvent aussi le plus favorable à la pêche. Presque tous les poissons recherchent le soleil, surtout au printemps; placez-vous à l'abri d'un grand chapeau de paille : il est à observer toutefois que, pendant la saison d'été, le milieu du jour n'est pas le moment propice pour prendre beaucoup de poisson. Tant que vous n'en prendrez que des petits ou des moyens, vous les tirerez facilement de l'eau; mais, si vous avez le bonheur d'en piquer un gros, c'est alors que vous devez déployer toute votre adresse.

Aussitôt que vous avez donné le coup pour ferrer, élevez votre scion, tendez votre ligne, que votre canne décrive une courbe en suivant le mouvement du poisson, ne cherchez pas à l'amener à fleur d'eau, laissez-le se fatiguer au fond, ne vous pressez pas de chercher à le voir; que votre ligne ne soit jamais lâche, car il s'élancerait et vous démonterait, observez bien surtout de ne jamais incliner la canne, vous n'auriez plus alors l'élasticité du scion pour soulager la ligne, et si le pois-

son en ce moment faisait un grand effort, il vous échapperait infailliblement. Les premiers bonds sont les plus dangereux ; petit à petit il s'épuise, il vient sur l'eau, il montre son ventre, mais ne vous y fiez pas ; fatiguez-le encore, car, quoique affaibli, la vue de l'épuisette lui donnera une nouvelle force.

Quand le danger est passé, faites-le approcher du bord, sortez-lui la tête de l'eau et tâchez de l'enlever avec l'épuisette du premier coup. A cet effet, posez l'épuisette dans l'eau, et avec la ligne, amenez le poisson au-dessus, ou approchez doucement l'épuisette par derrière et enlevez-le. Si vous êtes à même de pêcher souvent dans le même endroit, adoptez-le de préférence, car les poissons, trouvant à manger, fréquenteront cette place et ne s'en écarteront pas. Quand vous reployez vos lignes, examinez si les hameçons ne sont pas émoussés, si la racine ne menace pas de se couper, si le corps de ligne ne se pourrit pas.

Les pêcheurs soigneux de leurs ustensiles ont l'avantage de se monter plus finement et par cela même d'avoir plus de succès. Généralement partout et en tout temps, la pêche au coup doit se faire à fond, c'est-à-dire que l'hameçon, en suivant le courant, doit passer à 54 millim. (2 pouces) de terre. La majeure partie des poissons se posent le ventre au fond, la tête tournée vers le courant, attendant dans cette attitude ce que l'eau leur amène de nourriture.

Chaque fois que vous retirez votre ligne de l'eau

pour la reporter vers le courant, donnez un coup comme pour ferrer, car il arrive souvent que l'on pique ainsi des poissons que l'on n'a pas vus mordre. Ne soyez jamais longtemps sans examiner l'hameçon, l'appât peut se trouver mangé ou rongé sans que vous vous en soyez aperçu, et vous perdez ainsi un temps précieux.

JANVIER.

Si vous êtes sage, vous resterez au coin du feu, et vous ferez des lignes pour une saison moins rigoureuse; ou vous irez à la chasse, ou au spectacle, ou au bal. Si vous êtes un pêcheur furieux, vous pourrez encore quelquefois prendre à la ligne des brochets, des chevennes, des anguilles, des gardons.

Mais beaucoup plus et plus sûrement des rhumes de cerveau, des pleurésies et des rhumatismes.

JUILLET.

C'est le matin et le soir qu'il faut pêcher en eau douce dans le mois de juillet. — Les goujons ne mordent, pour le moment, qu'aux vers rouges. — Tous les autres poissons ne demandent pas mieux que de mordre.

A la mer, on tend les cordes.

JUIN.

Les poissons viennent de frayer, la tanche fraye. — Cette époque est une phase de malaise pendant laquelle ils ne mangent guère.

La pêche la plus sûre, en juin, est celle des truites dans les ruisseaux froids et dans les courants rapides.

A la mer, on pêche les maquereaux, les orphies, etc.

LAMPROIE.

Lampetra et *lampreda*. — *Lampreda*, en Italie. — *Lamprey* ou *Lamprey eel*, en Angleterre. — *Lampretee*, en Allemagne. — *Pibale*, dans quelques départements méridionaux de la France.

Au-devant d'un corps très-long et cylindrique est une tête étroite et allongée. L'ouverture de la bouche, n'étant contenue par aucune partie dure ou solide, ne présente pas toujours le même contour : sa conformation se prête aux différents besoins de l'animal, mais le plus souvent sa forme est ovale, et c'est un peu au-dessous du museau qu'elle est placée. Les dents, un peu crochues, creuses, et maintenues dans de simples cel-

lules charnues, au lieu d'être attachées à des mâchoires osseuses, sont disposées sur plusieurs rangs et s'étendent du centre à la circonférence. Communément ces dents forment vingt rangées, et sont au nombre de cinq ou six dans chacune. Deux autres dents plus grosses sont, d'ailleurs, placées dans la partie antérieure de la bouche; sept autres sont réunies ensemble dans la partie postérieure; et la langue, qui est courte et échancrée en croissant, est garnie sur ses bords de très-petites dents.

Auprès de chaque œil, sont deux rangées de petits trous, l'une de quatre, l'autre de cinq. Ces petites ouvertures paraissent être les orifices des canaux destinés à porter à la surface du corps cette humeur visqueuse, si nécessaire à presque tous les poissons pour entretenir la souplesse de leurs membres, et particulièrement à ceux qui, comme les pétromyzons, ne se meuvent que par des ondulations rapidement exécutées.

La peau qui recouvre le corps et la queue, qui est très-courte, ne présente aucune écaille visible pendant la vie de la lamproie; elle est toujours enduite d'une mucosité abondante, qui augmente la facilité avec laquelle l'animal échappe à la main qui le presse et qui veut le retenir. La couleur générale de la lamproie est verdâtre, quelquefois marbrée de nuances plus ou moins vives. Derrière chaque œil, et indépendamment des neufs petits trous que nous avons déjà remarqués, on voit sept ouvertures moins petites, disposées en

ligne droite, comme celles de l'instrument à vent auquel on a donné le nom de flûte; ce sont les orifices des branchies ou de l'organe de la respiration. Les œufs de lamproie sont de la grosseur des graines du pavot, et de couleur orange. Leur nombre est très-considérable. C'est pour s'en débarrasser, ou pour les féconder lorsqu'ils ont été pondus, que les lamproies remontent de la mer dans les grands fleuves, et des grands fleuves dans les grandes rivières. Le retour du printemps est ordinairement le moment où elles quittent leurs retraites marines pour exécuter cette espèce de voyage périodique. Mais le temps de leur passage des eaux salées dans les eaux douces est plus ou moins retardé ou avancé, suivant les changements qu'éprouve la température des parages qu'elles habitent.

Elles se nourrissent de vers marins ou fluviatiles, de poissons très-jeunes, et par un appétit contraire à celui d'un grand nombre de poissons, mais qui est analogue à celui des serpents, elles se contentent aisément de chair morte.

Des blessures graves et mêmes mortelles pour la plupart des poissons ne sont point dangereuses pour les pétromyzons, et même, par une conformité remarquable d'organisation et de facultés avec les serpents et particulièrement avec la vipère, ils peuvent perdre de très-grandes portions de leur corps sans être à l'instant privés de vie, et l'on a vu des lamproies à qui il ne restait plus que la tête et la partie antérieure

du corps coller encore leur bouche avec force, et pendant plusieurs heures, à des substances dures qu'on leur présentait.

On en a pris qui pesaient trois kilogrammes; et, lorsqu'elles pèsent quinze hectogrammes, elles ont déjà un mètre de longueur. D'ailleurs, leur chair, quoiqu'un peu difficile à digérer dans certaines circonstances, est très-délicate lorsqu'elles n'ont pas quitté depuis longtemps les eaux salées; mais elle devient dure et de mauvais goût lorsqu'elles ont fait un long séjour dans l'eau douce, et que la fin de la saison chaude ou tempérée ramène le temps où elles regagnent leur habitation marine, suivies, pour ainsi dire, des petits auxquels elles ont donné le jour.

LANÇON.

Petit poisson de mer qui s'enfouit dans le sable, dont les morues sont très-friandes, et qui sert d'appât pour les pêcher. Le lançon est à peu près le même poisson que l'équille; — tous deux sont la meilleure friture que je connaisse. On le prend avec de petites sennes ou dans le sable. (Voir *Équille.*)

LANGOUSTE.

Locusta marina.

C'est un crustacé couvert d'une croûte dure; sa cuirasse est brune et orange; deux longues antennes garnies d'aiguillons à leur base, et deux antennules au-dessous, plus déliées et plus courtes. Son corselet est plein de crêtes dures. Sa queue est lisse, forte et composée de cinq tables, et terminée par cinq nageoires. Cette queue fait l'office de rame. Les langoustes vivent dans la Méditerranée; pendant l'hiver, elles cherchent l'embouchure des rivières.

LÉPAS.

Genre de coquillages univalves, ou qui n'ont qu'une coquille, et sont attachés au rocher qui leur sert d'une valve.

On a rendu en latin par celui de *patella* le nom grec *lepas*, parce que sa coquille ressemble à une petite jatte ou à un petit plat. On le connaît sur les côtes de la Normandie sous le nom de *berlin* ou *berdin;* en Pro-

vence, sous celui d'*arapède;* sur les côtes du Poitou et d'Aunis, sous celui d'*œil de bouc*. Le lépas rampe sur les rochers. On a calculé sa marche, montre en main : un de ces animaux a avancé pendant une minute huit pouces de long, et, si l'animal ne se reposait pas si souvent, il pourrait avancer d'un pied. La base qui est à l'ouverture de la coquille est occupée par un gros muscle qui a presque autant de chair que tout le reste du corps de l'animal; ce muscle n'est point couvert par la coquille. Le lépas s'en sert pour marcher, ou pour se fixer fortement sur la surface d'une pierre; les pêcheurs ont bien de la peine à l'en détacher, en insinuant la lame d'un couteau entre la pierre et la coquille. L'animal s'en détache à sa volonté pour aller à la pâture; mais il meurt s'il cesse d'être entouré d'eau. On le mange cru ou cuit.

LIBOURET.

Pêche qui se fait avec une ligne qu'on enfile dans un trou qui est au bout d'un morceau de bois, lequel, à son autre extrémité, porte plusieurs piles garnies de haims. Cette ligne est terminée par un poids. Le morceau de bois du *libouret* se nomme *avalette*.

LIEU.

Le poisson connu sous ce nom en Bretagne s'appelle *merlu-verdin* au Havre, *grelin* à Fécamp, *luts* à Caen, *merlu* en Picardie, *lévénégate* chez les bas Bretons, *colin* à Granville, *abadiva* chez les Basques.

Ce poisson est blanc sous le ventre, et devient de plus en plus brun jusque sur le dos, qui, au sortir de l'eau, paraît d'un vert obscur; lorsqu'on le garde quelque temps, cette couleur brunit et devient plus foncée.

LIGNES POUR TOUTE PÊCHE.

On fait ces lignes en racine ou boyau de ver à soie; la longueur est de trois pieds, et on se sert de soie verte cordonnée. Pour le reste, on y met un bouchon proportionné à l'appât : un simple chalumeau très-délié, s'il doit porter un simple ver rouge; un bouchon taillé, si on doit se servir d'un vairon. On varie aussi, dans l'un et l'autre cas, la grosseur de l'hameçon, les numéros 4, 5, 6, 7, dans la fabrication des lignes, excepté pour la perche, qui a la gueule très-grande et qui laisse aller l'hameçon facilement. Dans toutes, il faut in-

cliner toujours vers des hameçons relativement moins forts.

LIMANDE.

Pleuronectes limanda. — *Kleische*, à Hambourg. — *Grette*, en Hollande. — *Dab*, en Angleterre.

C'est un poisson de mer, plat, peu large, dont les nageoires sont molles; il est du même genre que la sole, le carrelet et la plie.

La limande vit de vers ou d'insectes marins, et très-souvent de petits crabes et de jeunes moules. Elle a des taches jaunes aux nageoires qui environnent le corps, et une ligne tortue au milieu du corps.

Le temps de l'année où ce poisson est le plus agréable au goût, au moins dans les contrées du nord de l'Europe, est la fin de l'hiver ou le commencement du printemps. Il fraye ensuite; et alors sa chair est moins savoureuse et plus molle. Elle est cependant, dans toutes les autres saisons, plus ferme que celle de plusieurs pleuronectes; on la fait sécher sur plusieurs côtes de l'Angleterre et de la Hollande.

Cette espèce de poisson nage à plat.

LOIS ET ORDONNANCES SUR LA PÊCHE.

Par les anciennes ordonnances, la pêche a toujours été regardée comme un droit seigneurial et une espèce de chasse; l'une et l'autre faisaient également les plaisirs du roi. Le président Fauchet, livre III, dit qu'en l'an 834 le roi Louis le Débonnaire alla chasser aux Ardennes, et, après la Pentecôte, pêcher à Remiremont. — Il était autrefois permis aux ecclésiastiques de pêcher, la pêche ayant quelque chose de plus simple que la chasse, qui leur a toujours été défendue. — Dans les rivières et fleuves navigables, la pêche appartient au roi seul.

Un arrêt du conseil d'État, du 14 avril 1722, maintient le sieur abbé de Clermont, prieur de Saint-Pierre-le-Moutier, dans la propriété, jouissance et dans la pêche de son étang; défend aux habitants dudit lieu et des environs, et à toutes autres personnes de l'y troubler à l'avenir, à peine de punition exemplaire; condamne plusieurs desdits habitants, solidairement et par corps, en cent cinquante livres de dommages et intérêts, résultant du trouble par eux fait à la pêche dudit étang.

La pêche de la mer est commune à tous les sujets du roi qui peuvent la faire, tant en pleine mer que sur les grèves, pourvu qu'ils se servent d'engins et filets permis par l'ordonnance de la marine.

« Les maîtres pêcheurs doivent entre eux grader le run, sous peine de cent sous parisis d'amende, c'est-à-dire ne pas pêcher les uns sur les autres, et ne pas jeter leurs filets dans les endroits où il y en a de jetés, pour éviter la confusion et les différends qui pourraient arriver. »

L'article 4 défend à tous pêcheurs de pêcher les jours de dimanches et de fêtes, sous peine de quarante livres d'amende; et, pour cet effet, leur enjoint expressément d'apporter tous les samedis et veilles de fêtes, incontinent après le soleil couché, au logis du maître de communauté, tous leurs engins et harnais, lesquels ne seront rendus que le lendemain du dimanche qu fête, après soleil levé, à peine de cinquante livres d'amende et d'interdiction de la pêche pour un an.

« Les seuls filets autorisés par les anciennes ordonnances sont au nombre de deux : l'un dont le fil doit être tressé de la largeur d'une monnaie appelée, du temps de saint Louis, gros tournois, dont la maille est de 12 lignes en carré, et duquel on doit se servir depuis Pâques jusqu'à la Saint-Remi; et l'autre de la largeur d'un parisis, monnaie qui avait aussi cours au temps de saint Louis, et dont la maille est de neuf lignes en carré. Tous les engins à pêcher, faits de fil, quelque nom qu'on leur donne, doivent être à mailles carrées, sans accrues et non à losanges, parce que les accrues, qui sont de petits fils ou cordes qui passent de chaque côté et par-dessus le filet, forment un second

tissu qui, étant plus roide, fait froncer le filet, et empêche le petit poisson d'en sortir. »

Par l'article 11, il leur est défendu, en outre, de bouiller avec bouilles ou rabots, tant sur les chevrins, racines, saules, osiers, terriers et arches qu'en autres lieux, ou de mettre lignes avec aichets et amorces vives; ensemble de porter chaînes et clairons en leurs batelets, à peine de cinquante livres d'amende, et d'être bannis des rivières pour trois ans, et de trois cents livres contre les maîtres particuliers ou leurs lieutenants qui en auraient donné la permission.

L'article 12 ordonne qu'ils rejettent en rivière les truites, carpes, barbeaux, brèmes et meuniers, qu'ils auront pris, ayant moins de six pouces entre l'œil et la queue, et les tanches, perches et gardons qui en auront moins de cinq, à peine de cent livres d'amende et confiscation contre les pêcheurs et marchands qui auront vendu ou acheté.

L'article 13 veut qu'il y ait dans chaque maîtrise un coin, dans lequel l'écusson des armes du roi sera gravé, et autour le nom de la maîtrise, duquel on se servira pour sceller en plomb les harnais ou engins des pêcheurs, qui ne pourront s'en servir que le sceau n'y soit apposé, à peine de confiscation et de vingt livres d'amende; et qu'il soit fait registre des harnais qui auront été marqués, ensemble du jour et du nom du pêcheur qui les aura fait marquer, sans que pour ce les officiers puissent prendre aucun salaire.

LOI RELATIVE A LA PÊCHE FLUVIALE.

Au château des Tuileries, le 15 avril 1829.

CHARLES, PAR LA GRACE DE DIEU, roi de France et de Navarre, à tous présents et à venir, salut.

Nous avons proposé, les Chambres ont adopté, nous avons ordonné et ordonnons ce qui suit :

TITRE PREMIER.

DU DROIT DE PÊCHE.

Article 1er. Le droit de pêche sera exercé au profit de l'État :

1° Dans tous les fleuves, rivières, canaux et contre-fossés navigables ou flottables avec bateaux, trains, ou radeaux, et dont l'entretien est à la charge de l'État ou de ses ayants cause.

2° Dans les bras, noues, boires ou fossés qui tirent leurs eaux des fleuves et rivières navigables ou flottables, dans lesquels on peut en tout temps passer ou pénétrer librement en bateau de pêcheur, et dont l'entretien est également à la charge de l'État. Sont toutefois exceptés les canaux ou fossés existants, ou qui

seraient creusés dans des propriétés particulières, et entretenus aux frais des propriétaires.

3° Dans toutes les rivières et canaux autres que ceux désignés dans l'article précédent, les propriétaires riverains auront, chacun de son côté, le droit de pêche jusqu'au milieu du cours de l'eau, sans préjudice des droits contraires établis par possessions ou titres.

2. Des ordonnances royales, insérées au Bulletin des lois, détermineront, après une enquête *de commodo et incommodo*, quelles sont les parties des fleuves et rivières, et quels sont les canaux désignés dans les deux premiers paragraphes de l'article 1er, où le droit de pêche sera exercé au profit de l'État.

De semblables ordonnances fixeront les limites entre la pêche fluviale et la pêche maritime dans les fleuves et rivières affluant à la mer. Ces limites seront les mêmes que celles de l'inscription maritime; mais la pêche qui se fera au-dessus du point où les eaux cesseront d'être salées sera soumise aux règles de police et de conservation établies pour la pêche fluviale.

3. Dans le cas où des cours d'eau seraient rendus ou déclarés navigables ou flottables, les propriétaires qui seront privés du droit de pêche auront droit à une indemnité préalable, qui sera réglée selon les formes prescrites par les articles 16, 17 et 18 de la loi du 8 mars 1810, compensation faite des avantages qu'ils pourraient retirer de la disposition prescrite par le gouvernement.

4. Les contestations entre l'administration et les adjudicataires, relatives à l'interprétation et à l'exécution des conditions des baux et adjudications, et toutes celles qui s'élèveraient entre l'administration ou ses ayants cause et des tiers intéressés, à raison de leurs droits ou de leurs propriétés, seront portées devant les tribunaux.

5. Tout individu qui se livrera à la pêche sur les fleuves et sur les rivières navigables ou flottables, canaux, ruisseaux ou cours d'eau quelconques, sans la permission de celui à qui le droit de pêche appartient, sera condamné à une amende de vingt francs au moins et de cent francs au plus, indépendamment des dommages-intérêts.

Il y aura lieu, en outre, à la restitution du prix du poisson qui aura été pêché en délit, et la confiscation des engins de pêche pourra être prononcée.

Néanmoins, il est permis à tout individu de pêcher à la ligne flottante tenue à la main, dans les fleuves, rivières et canaux désignés dans les deux premiers paragraphes de l'article 1er de la présente loi, le temps du frai excepté.

TITRE II.

DE L'ADMINISTRATION ET DE LA RÉGIE DE LA PÊCHE.

6. (Art. 3 du Code forestier.) « Nul ne peut exercer

» l'emploi de garde-pêche s'il n'est âgé de vingt-cinq » ans accomplis. »

7. (Art. 5 du Code forestier.) « Les préposés chargés » de la surveillance de la pêche ne pourront entrer en » fonctions qu'après avoir prêté serment devant le tri- » bunal de première instance de leur résidence, et avoir » fait enregistrer leur commission et l'acte de presta- » tion de leur serment au greffe des tribunaux dans le » ressort desquels ils devront exercer leurs fonctions.

» Dans le cas de changement de résidence, qui les » placerait dans un autre ressort en la même qualité, » il n'y aura pas lieu à une nouvelle prestation de ser- » ment. »

8. Les gardes-pêche pourront être déclarés responsables des délits commis dans leurs cantonnements, et passibles des amendes et indemnités encourues par les délinquants, lorsqu'ils n'auront pas dûment constaté les délits.

9. L'empreinte des fers dont les gardes-pêche font usage pour la marque des filets sera déposée au greffe des tribunaux de première instance.

TITRE III.

DES ADJUDICATIONS DES CANTONNEMENTS DE PÊCHE.

10. La pêche au profit de l'État sera exploitée, soit par la voie d'une adjudication publique aux enchères

et à l'extinction des feux, conformément aux dispositions du présent titre, soit par concession de licences à prix d'argent.

Le mode de concession par licence ne pourra être employé qu'à défaut d'offres suffisantes.

En conséquence, il sera fait mention, dans les procès-verbaux d'adjudication, des mesures qui auront été prises pour leur donner toute la publicité possible, et des offres qui auront été faites.

11. L'adjudication publique devra être annoncée, au moins quinze jours à l'avance, par des affiches apposées dans le chef-lieu du département, dans les communes riveraines du cantonnement et dans les communes environnantes.

12. (Art. 18 du Code forestier.) « Toute location faite » autrement que par adjudication publique sera consi- » dérée comme clandestine, et déclarée nulle. Les » fonctionnaires et agents qui l'auront ordonnée ou » effectuée seront condamnés solidairement à une » amende égale au double du fermage annuel du can- » tonnement de pêche.

» Sont exceptées les concessions par voie de licence. »

13. (Art. 19 du Code forestier.) « Sera de même an- » nulée toute adjudication qui n'aura point été pré- » cédée des publications et affiches prescrites par l'ar- » ticle 11, ou qui aura été effectuée dans d'autres » lieux, à autres jour et heure que ceux qui auront été

» indiqués par les affiches ou les procès-verbaux de re-
» mise en location.

» Les fonctionnaires ou agents qui auraient contre-
» venu à ces dispositions seront condamnés solidaire-
» ment à une amende égale à la valeur annuelle du can-
» tonnement de pêche; et une amende pareille sera
» prononcée contre les adjudicataires en cas de com-
» plicité. »

14. (Art. 20 du Code forestier.) « Toutes les contesta-
» tions qui pourront s'élever pendant les opérations
» d'adjudication, sur la validité des enchères ou sur la
» solvabilité des enchérisseurs et des cautions, seront
» décidées immédiatement par le fontionnaire qui pré-
» sidera la séance d'adjudication. »

15. (Art. 21 du Code forestier.) « Ne pourront prendre
» part aux adjudications, ni par eux-mêmes, ni par per-
» sonnes interposées, directement ou indirectement,
» soit comme parties principales, soit comme associés
» ou cautions :

» 1° Les agents et gardes forestiers et les gardes-pêche,
» dans toute l'étendue du royaume; les fonctionnaires
» chargés de présider ou de concourir aux adjudica-
» tions, et les receveurs du produit de la pêche, dans
» tout le territoire où ils exercent leurs fonctions;

» En cas de contravention, ils seront punis d'une
» amende qui ne pourra excéder le quart, ni être
» moindre du douzième du montant de l'adjudication,
» et ils seront, en outre, passibles de l'emprisonne-

» ment et de l'interdiction qui sont prononcés par
» l'article 175 du Code pénal;

» 2° Les parents et alliés en ligne directe, les frères,
» beaux-frères, oncles et neveux, des agents et gardes
» forestiers et gardes-pêche, dans toute l'étendue du
» territoire pour lequel ces agents ou gardes sont com-
» missionnés;

» En cas de contravention, ils seront punis d'une
» amende égale à celle qui est prononcée par le para-
» graphe précédent;

» 3° Les conseillers de préfecture, les juges, officiers du
» ministère public et greffiers des tribunaux de première
» instance, dans tout l'arrondissement de leur ressort;

» En cas de contravention, ils seront passibles de tous
» dommages et intérêts, s'il y a lieu;

» Toute adjudication qui serait faite en contravention
» aux dispositions du présent article sera déclarée nulle.»

16. (Art. 22 du Code forestier.) « Toute association
» secrète ou manœuvre entre les pêcheurs ou autres,
» tendante à nuire aux enchères, à les troubler ou à ob-
» tenir *les cantonnements de pêche* à plus bas prix, don-
» nera lieu à l'application des peines portées par l'ar-
» ticle 412 du Code pénal, indépendamment de tous
» dommages-intérêts; et, si l'adjudication a été faite au
» profit de l'association secrète ou des auteurs desdites
» manœuvres, elle sera déclarée nulle. »

17. (Art. 23 du Code forestier.) « Aucune déclaration
» de commande ne sera admise, si elle n'est faite immé

» diatement après l'adjudication et séance tenante. »

18. (Art. 24 du Code forestier.) « Faute par l'adjudi-
» cataire de fournir les cautions exigées par le cahier
» des charges, dans le délai prescrit, il sera déclaré
» déchu de l'adjudication par un arrêt du préfet, et il
» sera procédé, dans les formes ci-dessus prescrites, à
» une nouvelle adjudicatiou du cantonnement de pêche
» à la folle enchère.

» L'adjudicataire déchu sera tenu par corps de la dif-
» férence entre son prix et celui de la nouvelle adjudi-
» tion, sans pouvoir réclamer l'excédant, s'il y en a. »

19. (Art. 25 du Code forestier.) « Toute personne ca-
» pable et reconnue solvable sera admise, jusqu'à l'heure
» de midi du lendemain de l'adjudication, à faire une
» offre de surenchère, qui ne pourra être moindre du
» cinquième du montant de l'adjudication.

» Dès qu'une pareille offre aura été faite, l'adjudica-
» taire et les surenchérisseurs pourront faire de sem-
» blables déclarations de simple surenchère jusqu'à
» l'heure de midi du surlendemain de l'adjudication,
» heure à laquelle le plus offrant restera définitivement
» adjudicataire.

» Toutes déclarations de surenchère devront être
» faites au secrétariat qui sera indiqué par le cahier des
» charges, et dans les délais ci-dessus fixés; le tout sous
» peine de nullité.

» Le secrétaire commis à l'effet de recevoir ces dé-
» clarations sera tenu de les consigner immédiatement

» sur un registre à ce destiné, d'y faire mention ex-
» pressé du jour et de l'heure précise où il les aura re-
» çues, et d'en donner communication à l'adjudicataire
» et aux surenchérisseurs dès qu'il en sera requis; le tout
» sous peine de trois cents francs d'amende, sans pré-
» judice de plus fortes peines en cas de collusion.

» En conséquence, il n'y aura lieu à aucune significa-
» tion des déclarations de surenchère, soit par l'adminis-
» tration, soit par les adjudicataires et surenchérisseurs. »

20. (Art. 26 du Code forestier.) « Toutes contesta-
» tions au sujet de la validité des surenchères seront
» portées devant les conseils de préfecture. »

21. (Art. 27 du Code forestier.) « Les adjudicataires
» et surenchérisseurs sont tenus, au moment de l'adju-
» dication ou de leurs déclarations de surenchères,
» d'élire domicile dans le lieu où l'adjudication aura été
» faite : faute par eux de le faire, tous actes postérieurs
» leur seront valablement signifiés au secrétariat de la
» sous-préfecture. »

22. (Art. 28 du Code forestier.) « Tout procès-verbal
» d'adjudication emporte exécution parée et contrainte
» par corps contre les adjudicataires, leurs associés et
» cautions, tant pour le payement du prix principal de
» l'adjudication que pour accessoires et frais.

» Les cautions sont, en outre, contraignables solidai-
» rement, et par les mêmes voies, au payement des
» dommages, restitutions et amendes qu'aurait encou-
» rus l'adjudicataire. »

TITRE IV.

CONSERVATION ET POLICE DE LA PÊCHE.

23. Nul ne pourra exercer le droit de pêche dans les fleuves et rivières navigables ou flottables, les canaux, ruisseaux ou cours d'eau quelconques, qu'en se conformant aux dispositions suivantes :

24. Il est interdit de placer dans les rivières navigables ou flottables, canaux ou ruisseaux, aucun barrage, appareils ou établissement quelconque de pêcherie, ayant pour objet d'empêcher entièrement le passage du poisson.

Les délinquants seront condamnés à une amende de cinquante francs, et, en outre, aux dommages-intérêts; et les appareils ou établissements de pêche seront saisis et détruits.

25. Quiconque aura jeté dans les eaux des drogues ou appâts qui sont de nature à enivrer le poisson ou à le détruire, sera puni d'une amende de trente à trois cents francs, et d'un emprisonnement d'un mois à trois mois.

26. Des ordonnances royales détermineront :

1° Les temps, saisons et heures pendant lesquels la pêche sera interdite dans les rivières et cours d'eau quelconques;

2° Les procédés et modes de pêche qui, étant de na-

ture à nuire au repeuplement des rivières, devront être prohibés;

3° Les filets, engins et instruments de pêche qui seront défendus, étant aussi de nature à nuire au repeuplement des rivières;

4° Les dimensions de ceux dont l'usage sera permis dans divers départements pour la pêche des différentes espèces de poissons;

5° Les dimensions au-dessous desquelles les poissons de certaines espèces qui seront désignées ne pourront être pêchés et devront être rejetés en rivière;

6° Les espèces de poissons avec lesquels il sera défendu d'appâter les hameçons, nasses, filets ou autres engins.

27. Quiconque se livrera à la pêche pendant les temps, saisons et heures prohibés par les ordonnances, sera puni d'une amende de trente à deux cents francs.

28. Une amende de trente à cent francs sera prononcée contre ceux qui feront usage, en quelque temps et en quelque fleuve, rivière, canal ou ruisseau que ce soit, de l'un des procédés ou modes de pêche, ou de l'un des instruments ou engins de pêche prohibés par les ordonnances.

Si le délit a lieu pendant le temps du frai, l'amende sera de soixante à deux cents francs.

29. Les mêmes peines sont prononcées contre ceux qui se serviront, pour une autre pêche, de filets permis seulement pour celle du poisson de petite espèce.

Ceux qui seront trouvés porteurs ou munis, hors de leur domicile, d'engins ou instruments de pêche prohibés, pourront être condamnés à une amende qui n'excédera pas vingt francs, et à la confiscation des engins ou instruments de pêche, à moins que ces engins ou instruments ne soient destinés à la pêche dans des étangs ou ruisseaux.

30. Quiconque pêchera, colportera ou débitera des poissons qui n'auront point les dimensions déterminées par les ordonnances, sera puni d'une amende de vingt à cinquante francs et de la confiscation desdits poissons. Sont exceptées néanmoins de cette disposition les ventes de poisson provenant des étangs ou réservoirs.

Sont considérés comme des étangs ou réservoirs les fossés et les canaux appartenant à des particuliers, dès que leurs eaux cessent naturellement de communiquer avec les rivières.

31. La même peine sera prononcée contre les pêcheurs qui appâtent leurs hameçons, nasses, filets ou autres engins, avec des poissons des espèces prohibées qui seront désignées par les ordonnances.

32. Les fermiers de la pêche et porteurs de licence, leurs associés, compagnons et gens à gages, ne pourront faire usage d'aucun filet ou engin quelconque qu'après qu'il aura été plombé ou marqué par les agents de l'administration de la police de la pêche.

La même obligation s'étendra à tous autres pêcheurs compris dans les limites de l'inscription maritime, pour

les engins et filets dont ils feront usage dans les cours d'eau désignés par les paragraphes 1 et 2 de l'article Ier de la présente loi.

Les délinquants seront punis d'une amende de vingt francs pour chaque filet ou engin non plombé ou marqué.

33. Les contre-maîtres, les employés du balisage et les mariniers qui fréquentent les fleuves, les rivières et canaux navigables ou flottables, ne pourront avoir dans leurs bateaux ou équipages aucun filet ou engin de pêche, même non prohibé, sous peine d'une amende de cinquante francs et de la confiscation des filets.

A cet effet, ils seront tenus de souffrir la visite, sur leurs bateaux et équipages, des agents chargés de la police de la pêche, aux lieux où ils aborderont.

La même amende sera prononcée contre ceux qui s'opposeront à cette visite.

34. Les fermiers de la pêche et les porteurs de licence, et tous les pêcheurs en général dans les rivières et canaux désignés par les deux paragraphes de l'article 1er de la présente loi, seront tenus d'amener leurs bateaux et de faire l'ouverture de leurs loges et hangars, bannetons, huches et autres réservoirs ou boutiques à poisson, sur leurs cantonnements, à toute réquisition des agents et préposés de l'administration de la pêche, à l'effet de constater les contraventions qui pourraient être par eux commises aux dispositions de la présente loi.

Ceux qui s'opposeront à la visite ou refuseront l'ouverture de leurs boutiques à poisson seront, pour ce seul fait, punis d'une amende de cinquante francs.

35. Les fermiers et porteurs de licence ne jouiront, sur les fleuves, rivières et canaux navigables, que du chemin de halage; sur les rivières et cours d'eau flottables, que du marchepied. Ils traiteront de gré à gré avec les propriétaires riverains pour l'usage des terrains dont ils auront besoin pour retirer et assainir leurs filets.

TITRE V.

DES POURSUITES EN RÉPARATIONS DE DÉLITS.

SECTION PREMIÈRE.

Des poursuites exercées au nom de l'administration.

36. Le gouvernement exerce la surveillance et la police de la pêche dans l'intérêt général.

En conséquence, les agents spéciaux par lui institués à cet effet, ainsi que les gardes champêtres, éclusiers des canaux et autres officiers de police judiciaire, sont tenus de constater les délits qui sont spécifiés au titre IV de la présente loi, en quelques lieux qu'ils soient commis; et lesdits agents spéciaux exerceront, conjointement avec les officiers du ministère public, toutes les poursuites et actions en réparations de ces délits.

Les mêmes agents et gardes de l'administration, les gardes champêtres, les éclusiers, les officiers de police judiciaire, pourront constater également le délit spécifié en l'article 5, et ils transmettront leurs procès-verbaux au procureur du roi.

37. Les gardes-pêche nommés par l'administration sont assimilés aux gardes forestiers royaux.

38. Ils recherchent et constatent par procès-verbaux les délits dans l'arrondissement du tribunal près duquel ils sont assermentés.

39. (Art. 161 du Code forestier.) « Ils sont autorisés » à saisir les *filets et autres instruments de pêche pro-* » *hibés, ainsi que le poisson pêché en délit.* »

40. Les gardes-pêche ne pourront, sous aucun prétexte, s'introduire dans les maisons et enclos y attenant pour la recherche des filets prohibés.

41. Les filets et engins de pêche qui auront été saisis comme prohibés ne pourront, dans aucun cas, être remis sous caution; ils seront déposés au greffe, et y demeureront jusqu'après le jugement, pour ensuite être détruits.

Les filets non prohibés, dont la confiscation aurait été prononcée en exécution de l'article 5, seront vendus au profit du trésor.

En cas de refus, de la part des délinquants, de remettre immédiatement le filet déclaré prohibé après la sommation du garde-pêche, ils seront condamnés à une amende de cinquante francs.

42. Quant au poisson saisi pour cause de délit, il sera vendu sans délai dans la commune la plus voisine du lieu de la saisie, à son de trompe et aux enchères publiques, en vertu d'ordonnance du juge de paix ou de ses suppléants, si la vente a lieu dans un chef-lieu de canton, ou, dans le cas contraire, d'après l'autorisation du maire de la commune; ces ordonnances ou autorisations seront délivrées sur la requête des agents ou gardes qui auront opéré la saisie, et sur la présentation du procès-verbal régulièrement dressé et affirmé par eux.

Dans tous les cas, la vente aura lieu en présence du receveur des domaines, et à défaut, du maire ou adjoint de la commune, ou du commissaire de police.

43. Les gardes-pêche ont le droit de requérir directement la force publique pour la répression des délits *en matière de pêche*, ainsi que pour la saisie des filets prohibés et du poisson *pêché en délit*.

44. (Art. 165 du Code forestier.) « Ils écriront eux-» mêmes leurs procès-verbaux, ils les signeront et les af-» firmeront, au plus tard, le lendemain de la clôture » desdits procès-verbaux, par-devant le juge de paix du » canton ou l'un de ses suppléants, ou par-devant le » maire ou l'adjoint soit de la commune de leur rési-» dence, soit de celle où le délit a été commis ou con-» staté, le tout sous peine de nullité.

» Toutefois, si, par suite d'un empêchement quel-» conque, le procès-verbal est seulement signé par le

» garde-pêche, mais non écrit en entier de sa main, » l'officier public qui en recevra l'affirmation devra donner préalablement lecture, et faire ensuite mention de » cette formalité, le tout sous peine de nullité du procès-verbal. »

45. (Art. 166 du Code forestier.) « Les procès-verbaux dressés par les agents forestiers, les gardes généraux et les gardes à cheval, soit isolément, soit » avec le concours des gardes-pêche royaux et des » gardes champêtres, ne seront point soumis à l'affirmation. »

46. Dans le cas où le procès-verbal portera saisie, il en sera fait une expédition qui sera déposée dans les vingt-quatre heures au greffe de la justice de paix, pour qu'il en puisse être donné communication à ceux qui réclameraient les objets saisis.

Le délai ne courra que du moment de l'affirmation pour les procès-verbaux qui sont soumis à cette formalité.

47. (Art. 170 du Code forestier.) « Les procès-verbaux seront, sous peine de nullité, enregistrés dans » les quatre jours qui suivent celui de l'affirmation, ou » celui de la clôture du procès-verbal, s'il n'est pas sujet à l'affirmation.

» L'enregistrement s'en fera en débet. »

48. Toutes les poursuites exercées en réparation de

délits pour fait de pêche seront portées devant les tribunaux correctionnels.

49. (Art. 172 du Code forestier.) « L'acte de citation » doit, à peine de nullité, contenir la copie du procès-» verbal et de l'acte d'affirmation. »

50. (Art. 173 du Code forestier.) « Les gardes de l'ad-» ministration *chargés de la surveillance de la pêche* » pourront, dans les actions et poursuites exercées en » son nom, faire toutes citations et significations d'ex-» ploits, sans pouvoir procéder aux saisies-exécutions.

« Leurs rétributions pour les actes de ce genre seront » taxées comme pour les actes faits par les huissiers » des juges de paix. »

51. (Art. 174 du Code forestier.) « Les agents de cette » administration ont le droit d'exposer l'affaire devant » le tribunal, et sont entendus à l'appui de leurs con-» clusions. »

52. Les délits en matière de pêche seront prouvés, soit par des procès-verbaux, soit par des témoins à défaut de procès-verbaux ou en cas d'insuffisance de ces actes.

53. Les procès-verbaux revêtus de toutes les formalités prescrites par les articles 44 et 47 ci-dessus, et qui sont dressés et signés par deux agents ou gardes-pêche, font preuve, jusqu'à inscription de faux, de faits matériels relatifs aux délits qu'ils constatent, quelles que

soient les condamnations auxquelles ces délits peuvent donner lieu.

Il ne sera, en conséquence, admis aucune preuve outre ou contre le contenu de ces procès-verbaux, à moins qu'il n'existe une cause légale de récusation contre l'un des signataires.

54. Les procès-verbaux revêtus de toutes les formalités prescrites, mais qui ne seront signés et dressés que par un seul agent ou *garde-pêche*, feront de même preuve suffisante jusqu'à inscription de faux, mais seulement lorsque le délit n'entraînera pas une condamnation de plus de cinquante francs, tant pour amende que pour dommages et intérêts.

55. (Art. 178 du Code forestier.) « Les procès-verbaux » qui, d'après les dispositions qui précèdent, ne font » point foi et preuve suffisante jusqu'à inscription de faux, » peuvent être corroborées et combattues par toutes les » preuves légales, conformément à l'article 154 du Code » d'instruction criminelle. »

56. Le prévenu qui voudra s'inscrire en faux contre le procès-verbal sera tenu d'en faire par écrit ou en personne, et par un fondé de pouvoir spécial par acte notarié, la déclaration au greffe du tribunal avant l'audience indiquée par la citation.

Cette déclaration sera reçue par le greffier du tribunal; elle sera signée par le prévenu ou son fondé de pou-

voir; et, dans le cas où il ne saurait ou ne pourrait signer, il en sera fait mention expresse.

Au jour indiqué pour l'audience, le tribunal donnera acte de la déclaration, et fixera un délai de quinze jours au moins et de quinze jours au plus, pendant lequel le prévenu sera tenu de faire au greffe le dépôt des moyens de faux, et des noms, qualités et demeures des témoins qu'il voudra faire entendre.

A l'expiration de ce délai, et sans qu'il soit besoin d'une citation nouvelle, le tribunal admettra les moyens de faux s'ils sont de nature à détruire l'effet du procès-verbal, et il sera procédé sur le faux conformément aux lois.

Dans le cas contraire, et faute par le prévenu d'avoir rempli toutes les formalités ci-dessus prescrites, le tribunal déclarera qu'il n'y a lieu à admettre les moyens de faux, et ordonnera qu'il soit passé outre au jugement.

57. (Art. 180 du Code forestier.) « Le prévenu contre » lequel aura été rendu un jugement par défaut sera en- » core admissible à faire sa déclaration d'inscription de » faux pendant le délai qui lui est accordé par la oi » pour se présenter à l'audience sur l'opposition par lui » formée. »

58. (Art. 181 du Code forestier.) « Lorsqu'un procès- » verbal sera rédigé contre plusieurs prévenus, et qu'un » ou quelques-uns d'entre eux seulement s'inscriront

» en faux, le procès-verbal continuera de faire foi à l'é-
» gard des autres, à moins que le délit sur lequel por-
» tera l'inscription de faux ne soit indivisible et com-
» mun aux autres prévenus. »

59. Si, dans une instance en réparation de délit, le prévenu excipe d'un droit de propriété ou tout autre droit réel, le tribunal saisi de la plainte statuera sur l'incident.

L'exception préjudicielle ne sera admise qu'autant qu'elle sera fondée soit sur un titre apparent, soit sur des faits de possession équivalents, articulés avec précision, et si le titre produit ou les faits sont de nature, dans le cas où ils seraient reconnus par l'autorité compétente, à ôter au fait qui sert de base aux poursuites tout caractère de délit.

Dans le cas de renvoi à fins civiles, le jugement fixera un délai dans lequel la partie qui aura élevé la question préjudicielle devra saisir les juges compétents de la connaissance du litige et justifier de ses diligences; sinon il sera passé outre, Toutefois, en cas de condamnation, il sera sursis à l'exécution du jugement sous le rapport de l'emprisonnement, s'il était prononcé, et le montant des amendes, restitutions et dommages-intérêts, sera versé à la caisse des dépôts et consignations, pour être remis à qui il sera ordonné par le tribunal qui statuera sur le fond de droit.

60. (Art. 183 du Code forestier.) « Les agents de l'ad-

» ministration *chargés de la surveillance de la pêche* » peuvent, en son nom, interjeter appel des jugements » et se pourvoir contre les arrêts et jugements en der- » nier ressort ; mais ils ne peuvent se désister de leurs » appels sans son autorisation spéciale. »

61. (Art. 184 du Code forestier.) « Le droit attribué » à l'administration et à ses agents de se pourvoir contre » les jugements et arrêts par appel, ou par recours en » cassation, est indépendant de la même faculté qui » est accordée par la loi au ministère public, lequel peut » toujours en user, même lorsque l'administration ou » ses agents auraient acquiescé aux jugements et » arrêts. »

62. Les actions en réparation de délits en matière de pêche se prescrivent par un mois, à compter du jour où les délits ont été constatés, lorsque les prévenus sont désignés dans les procès-verbaux. Dans le cas contraire, le délai de prescription est de trois mois, à compter du même jour.

63. Les dispositions de l'article précédent ne sont pas applicables aux délits et malversations commis par les agents, préposés ou gardes de l'administration dans l'exercice de leurs fonctions; les délais de prescription à l'égard de ces préposés et de leurs complices seront les mêmes que ceux qui sont déterminés par le Code d'instruction criminelle.

64. Les dispositions du Code d'instruction crimi-

nelle sur les poursuites des délits, sur défauts, oppositions, jugements, appels et recours en cassation, sont et demeurent applicables à la poursuite des délits spécifiés par la présente loi, sauf les modifications qui résultent du présent titre.

SECTION DEUXIÈME.

Des poursuites exercées au nom et dans l'intérêt des fermiers de la pêche et des particuliers.

65. Les délits qui portent préjudice aux fermiers de la pêche, aux porteurs de licence et aux propriétaires riverains seront constatés par leurs gardes, lesquels sont assimilés aux gardes-bois des particuliers.

66. (Art. 188 du Code forestier.) « Les procès-verbaux dressés par ces gardes feront foi jusqu'à preuve » contraire. »

67. Les poursuites et actions seront exercées au nom et à la diligence des parties intéressées.

68. Les dispositions contenues aux articles 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, paragraphes 1er, 49, 52, 59, 62 et 64 de la présente loi, sont applicables aux poursuites exercées au nom et dans l'intérêt des particuliers et des fermiers de la pêche, pour les délits commis à leur préjudice.

TITRE VI.

DES PEINES ET CONDAMNATIONS.

69. Dans le cas de récidive, la peine sera toujours doublée.

Il y a récidive, lorsque, dans les douze mois précédents, il a été rendu contre le délinquant un premier jugement pour délit en matière de pêche.

70. Les peines seront également doublées, lorsque les délits auront été commis la nuit.

71. (Art. 202 du Code forestier.) « Dans tous les cas » où il y aura lieu à adjuger des dommages-intérêts, ils » ne pourront être inférieurs à l'amende simple pro- » noncée par le jugement. »

72. Dans tous les cas prévus par la présente loi, si le préjudice causé n'excède pas vingt-cinq francs, et si les circonstances paraissent atténuantes, les tribunaux sont autorisés à réduire l'emprisonnement même au-dessous de six jours, et l'amende même au-dessous de seize francs ; ils pourront aussi prononcer séparément l'une ou l'autre de ces peines, sans qu'en aucun cas elle puisse être au-dessous des peines de simple police.

73. (Art. 204 du Code forestier.) « Les restitutions et » dommages-intérêts appartiennent aux fermiers, por- » teurs de licence et propriétaires riverains, si le délit

» est commis à leur préjudice; mais, si le délit a été » commis par eux-mêmes au détriment de l'intérêt gé- » néral, ces dommages-intérêts appartiennent à l'État. » Appartiennent également à l'État toutes les amendes » et confiscations. »

74. Les maris, pères, mères, tuteurs, fermiers et porteurs de licence, ainsi que tous propriétaires, maîtres et commettants, seront civilement responsables des délits en matière de pêche commis par leurs femmes, enfants mineurs, pupilles, bateliers et compagnons, et tous autres subordonnés, sauf tout recours de droit.

Cette responsabilité sera réglée conformément à l'article 1384 du Code civil.

TITRE VII.

DE L'EXÉCUTION DES JUGEMENTS.

SECTION PREMIÈRE.

De l'exécution des jugements rendus à la requête de l'administration ou du ministère public.

75. (Art. 209 du Code forestier.) « Les jugements » rendus à la requête de l'administration chargée de » la police de la pêche, ou sur les poursuites du » ministère public, seront signifiés par simple extrait, » qui contiendra le nom des parties et le dispositif du » jugement.

» Cette signification fera courir les délais de l'oppo-
» sition et de l'appel des jugements par défaut. »

76. Le recouvrement de toutes les amendes pour délits de pêche est confié aux receveurs de l'enregistrement et des domaines. Ces receveurs sont également chargés du recouvrement des restitutions, frais, dommages-intérêts résultant des jugements rendus en matière *de pêche*.

77. (Art. 211 du Code forestier.) « Les jugements por-
» tant condamnation à des amendes, restitutions, dom-
» mages-intérêts et frais, sont exécutoires par la voie
» de la contrainte par corps ; et l'exécution pourra en
» être poursuivie cinq jours après un simple com-
» mandement fait aux condamnés.

» En conséquence, et sur la demande du receveur de
» l'enregistrement et des domaines, le procureur du roi
» adressera les réquisitions nécessaires aux agents de
» la force publique chargés de l'exécution des mande-
» ments de la force publique. »

78. (Art. 212 du Code forestier.) « Les individus
» contre lesquels la contrainte par corps aura été pro-
» noncée à raison des amendes et autres condamna-
» tions et réparations pécuniaires, subiront l'effet de
» cette contrainte jusqu'à ce qu'ils aient payé le mon-
» tant desdites condamnations, ou fourni une caution
» admise par le receveur des domaines, ou en cas de

» contestations de sa part, déclarée bonne et valable
» par le tribunal de l'arrondissement. »

79. (Art 213 du Code forestier.) « Néanmoins les
» condamnés qui justifieront de leur insolvabilité,
» suivant le mode prescrit par l'article 420 du Code
» d'instruction criminelle, seront mis en liberté après
» avoir subi quinze jours de détention, lorsque l'a-
» mende et les autres condamnations pécuniaires n'ex-
» céderont pas quinze francs.

» La détention ne cessera qu'au bout d'un mois,
» lorsque les condamnations s'élèveront ensemble de
» quinze à cinquante francs. Elle ne durera que deux
» mois, quelle que soit la quantité desdites condamna-
» tions.

» En cas de récidive, la durée de la détention sera
» double de ce qu'elle eût été sans cette circonstance. »

80. (Art. 214 du Code forestier.) « Dans tous les cas,
» la détention employée comme moyen de contrainte
» et indépendante de la peine d'emprisonnement sera
» prononcée contre les condamnés pour tous les cas où
» la loi l'inflige. »

SECTION DEUXIÈME.

De l'exécution des jugements rendus dans l'intérêt des fermiers de la pêche et des particuliers.

81. Les jugements contenant des condamnations en faveur des fermiers de la pêche, des porteurs de li-

cences et des particuliers, pour réparation des délits commis à leur *préjudice*, seront, à leur diligence, signifiés et exécutés suivant les mêmes formes et voies de contrainte que les jugements rendus à la requête de l'administration chargée de la surveillance de la pêche.

Le recouvrement des amendes prononcées par les mêmes jugements sera opéré par les receveurs de l'enregistrement et des domaines.

82. La mise en liberté des condamnés ou détenus par voie de contrainte par corps, à la requête et dans l'intérêt des particuliers, ne pourra être accordée, en vertu des articles 78 et 79, qu'autant que la validité des cautions ou la solvabilité des condamnés aura été, en cas de contestation de la part desdits propriétaires, jugée contradictoirement entre eux.

TITRE VIII.

DISPOSITIONS GÉNÉRALES.

83. Sont et demeurent abrogés toutes les lois, ordonnances, édits et déclarations, arrêts du conseil, arrêtés et décrets, et tous règlements intervenus, à quelque époque que ce soit, sur les matières réglées par la présente loi, en tout ce qui concerne la pêche. Mais les droits acquis antérieurement à la présente loi seront jugés, en cas de contestation, d'après les lois existant avant sa promulgation.

DISPOSITIONS TRANSITOIRES.

Les prohibitions portées par les articles 6, 8 et 10, et la prohibition de pêcher à autres heures que depuis le lever du soleil jusqu'à son coucher, portée par l'article 5 du titre XXXI de l'ordonnance de 1669, continueront à être exécutées jusqu'à la promulgation des ordonnances royales qui, aux termes de l'article 26 de la présente loi, détermineront les temps où la pêche sera interdite dans tous les cours d'eau, ainsi que les filets et instruments de pêche dont l'usage sera prohibé.

Toutefois, les contraventions aux articles ci-dessus énoncés de l'ordonnance de 1669 seront punies conformément aux dispositions de la présente loi, ainsi que tous les délits qui y sont prévus, à dater de sa publication.

La présente loi, discutée, délibérée et adoptée par la Chambre des pairs et par celle des députés, et sanctionnée par nous cejourd'hui, sera exécutée comme loi de l'État; voulons, en conséquence, qu'elle soit gardée et observée dans tout notre royaume, terres et pays de notre obéissance.

Si donnons en mandement à nos cours et tribunaux, préfets, corps administratifs, et tous autres, que les présentes ils gardent et maintiennent, fassent garder, observer et maintenir, et, pour les rendre plus notoires à tous nos sujets, ils les fassent publier et enregistrer

partout où besoin sera ; car tel est notre plaisir, et, afin que ce soit chose ferme et stable à toujours, nous y avons fait mettre notre scel.

Donné en notre château des Tuileries, le quinzième jour du mois d'avril de l'an de grâce 1829, et de notre règne le cinquième.

Signé CHARLES.

Par le roi :

Le ministre secrétaire d'État au département des finances,

Signé ROY.

Vu et scellé du grand sceau :

Le garde des sceaux de France, ministre secrétaire d'État au département de la justice,

Signé comte PORTALIS.

Nota. Voyez, pour la pêche des huîtres, à l'art. *Huîtres.*

LOCHE.

Cobitis barbatula. — *Petit barbot*, en France. — *Loche franche*, ibid. — *Schmerl*, dans plusieurs contrées de l'Allemagne. — *Hoogkyher*, en Hollande. — *Groundlin*, en Angleterre.

Le cobite loche est très-petit, il ne parvient guère qu'à la longueur de dix ou douze centimètres ; mais le goût de sa chair est très-agréable, et, dans plusieurs

contrées de l'Europe, on a donné beaucoup d'attention et des soins très-multipliés à ce poisson. On le trouve le plus souvent dans les ruisseaux et dans les petites rivières qui coulent sur un fond de pierres ou de cailloux, et particulièrement dans ceux qui arrosent les pays montagneux. Il vit de vers et d'insectes aquatiques. Il se plaît dans l'eau courante, et paraît éviter celle qui est tranquille; mais des courants trop rapides ne lui conviennent pas.

La loche est victime d'un très-grand nombre de poissons contre lesquels sa petitesse ne lui permet pas de se défendre, et, malgré cette même petitesse qui devrait lui faire trouver si facilement des asiles impénétrables, elle est la proie des pêcheurs, qui la prennent avec le carrelet, avec la louve et avec la nasse. On la recherche surtout vers la fin de l'automne et pendant le printemps, qui est la saison de sa ponte. A ces deux époques, sa chair est si délicate, qu'on la préfère à celle de presque tous les habitants des eaux, surtout, disent dans certains pays les hommes occupés des recherches les plus minutieuses relatives à la bonne chère, lorsqu'elle a expiré dans du vin ou dans du lait. Elle meurt très-vite dès qu'elle est sortie de l'eau, et même dès qu'on l'a placée dans quelque vase dont l'eau est dans un repos absolu. On la conserve, au contraire, pendant longtemps en vie, en la renfermant dans une sorte de huche trouée que l'on met au milieu du courant d'une rivière. Lorsqu'on veut la transporter un peu loin, on

a le soin d'agiter continuellement l'eau du vaisseau dans lequel on l'a fait entrer, et l'on choisit un temps frais, comme, par exemple, la fin de l'automne. C'est avec cette double précaution que Frédéric Ier, roi de Suède, fit venir en Allemagne des loches qu'il parvint à naturaliser dans son pays.

LOTE.

Poisson à nageoires molles et épineuses, qui se trouve dans les lacs et les rivières de France, particulièrement dans l'Isère et la Saône. La chair de ce poisson est bonne et délicate, on ne mange pas ses œufs. (Voir *Œufs*.)

MAI.

Pendant le mois de mai, il faut pêcher dans les bas-fonds ; on prend des anguilles ainsi que tous les autres poissons d'eau douce, à l'exception du gardon, de la carpe, du chevenne, qui frayent et ne mordent pas aux hameçons.

A la mer, on fait la pêche du maquereau. Les pêcheurs prétendent que, si les ajoncs, genêts épineux qui couvrent les côtes de Normandie, sont très-chargés de leurs

fleurs jaunes, c'est un signe d'une pêche bien abondante des maquereaux. Ces deux circonstances signalent sans doute un temps doux.

MANCHE DE COUTEAU.

Coquillage bivalve, dont le nom indique la forme. Il se ramasse dans le sable et se mange cru.

MAQUEREAU.

Auriol, sur plusieurs côtes méridionales de France. — *Makrel*, en Allemagne. — *Macarel*, en Angleterre. — *Macarelli*, à Rome. — *Scombro*, à Venise. — *Lacerto*, à Naples. — *Cavallo*, en Espagne.

Le maquereau est un poisson de mer, long d'environ un pied; son corps est rond, épais et sans écailles, gros comme le poignet; il a le museau pointu ; la queue l'est encore davantage, et finit par deux ailerons ou nageoires éloignées l'une de l'autre; l'ouverture de sa bouche est assez grande; les bords du bec sont menus et aigus; la mâchoire de dessous entre dans celle de dessus, et se ferme comme une boîte; l'une et l'autre sont garnies de petites dents; ses yeux sont grands et dorés; la peau de son dos dans l'eau est d'une couleur

jaune de soufre, rayée de vert; hors de l'eau, quand il est mort, elle est de couleur verte et bleue sur le dos, blanc irisé, blanc d'opale au ventre et sur les côtés; son dos est marqué de plusieurs traits noirs en travers. Les maquereaux de l'Océan sont plus grands que ceux de la Méditerranée; la chair de ce poisson est grasse, cependant compacte, sans arêtes, de bon suc et nourrissante. Les jeunes maquereaux s'appellent sansonnets. Les Islandais méprisent ce poisson au point de ne pas vouloir le pêcher. Les anciens faisaient entrer la liqueur des maquereaux salés dans leur *garum*, saumure fort estimée et d'un grand prix, que l'on faisait également avec d'autres poissons.

On prend les maquereaux en marchant à la voile et en traînant derrière les bateaux de longues lignes que l'on amorce avec des morceaux des flancs de maquereau taillés en forme de poisson; ces lignes sont terminées par un plomb assez lourd, que le bateau dans sa marche ne doit pas laisser traîner au fond. — On prend aussi du maquereau à la senne et au tramail, mais accidentellement.

MARS.

Pendant le mois de mars, c'est au milieu de la journée qu'il faut pêcher dans les endroits creux et au bord des rivières, où les poissons se sont cachés dans des

trous et sous les racines des saules pendant l'hiver. Les vaudoises cependant se prendront de préférence dans des courants sans profondeur. On prend des vairons, des carpes, des perches, des gardons et des goujons.

Moins de perches et de brochets cependant, parce qu'ils frayent alors, ainsi que les éperlans, les ablettes et quelques autres.

Pour les carpes, il faut amorcer avec des vers rouges.

MARSOUIN OU SOUFFLEUR.

Il n'a pas plus de huit pieds de long; sa tête a la forme d'un museau de cochon; il a sur la tête un évent comme les baleines; sa gueule est garnie par le haut et par le bas de petites dents pointues; sa queue est horizontale et taillée en faucille. Il y a plusieurs sortes de marsouins : l'une porte le nom de *pourcille*, se trouve dans toutes les mers, et est bonne à manger; une autre s'appelle *moine de mer*, parce qu'elle est revêtue d'une espèce de coqueluchon. Ce poisson est difficile à attraper, à cause de son agilité; on le prend quelquefois sur les côtes, quand sa gourmandise le porte à poursuivre un banc de harengs; le marsouin est une des principales nourritures des Islandais.

On voit les marsouins approcher des côtes de Normandie et d'Angleterre et se jouer autour des navires et des embarcations. — Je ne crois pas trop m'avancer en disant que le marsouin est un poisson gai; je ne l'ai jamais vu que sautant et cabriolant. Sa gaieté seulement n'est pas toujours de très-bon goût, et dégénère en brutalité; il m'a deux ou trois fois défoncé mes filets.

MERLAN.

Gadus merlangus. — *Whiting*, en Angleterre.

Le merlan habite dans l'Océan qui baigne les côtes européennes. Il se nourrit de vers, de mollusques, de crabes, de jeunes poissons. Il s'approche souvent des rivages; il abandonne particulièrement la haute mer, non-seulement lorsqu'il va se débarrasser de ses œufs ou les féconder, mais encore lorsqu'il est attiré vers la terre par une nourriture plus agréable et plus abondante, et lorsqu'il y cherche un asile contre les gros animaux marins qui en font leur proie; et, comme ces diverses circonstances dépendent des saisons, il n'est pas surprenant que, suivant les pays, le temps de le pêcher avec succès soit plus ou moins avancé. — On le trouve très-gras lorsque les harengs ont déposé leurs œufs et

qu'il a pu en dévorer une quantité. Mais, excepté dans le temps où il fraye lui-même, sa chair fade paraît agréable à beaucoup de personnes, et, comme elle est molle, tendre et légère, on la digère avec facilité, et elle est un des aliments que l'on peut donner avec le moins d'inconvénient à ceux qui éprouvent un grand besoin de manger, sans avoir cependant des sucs digestifs très-puissants. Dans quelques endroits de l'Angleterre et des environs d'Ostende, de Bruges et de Gand, on a fait sécher et saler des merlans après les avoir vidés. — Le plus souvent, on pêche ce gade avec une vingtaine de lignes, dont chacune, garnie de deux cents hameçons, est longue de plus de cent mètres, et qu'on laisse au fond de l'eau environ pendant trois heures. Le merlan est long d'un pied dans l'Océan, quelquefois davantage; eu égard à sa grandeur, il est menu, surtout vers la queue, car il est plus gros vers la tête.

La couleur d'un merlan bien frais et de bonne taille est, en général, d'un blanc brillant; mais vers le dos il a une teinte olivâtre plus ou moins claire, ou tirant tantôt sur le bleu, tantôt sur le roux, avec des reflets comme de cuivre jaune clair. Son ventre est blanc, mais pas bien net, étant argenté par endroits. A Dunkerque, le merlan est un des principaux objets de pêche pendant les mois de décembre, janvier et février; on en prend cependant à la ligne pendant toute l'année, et avec des filets depuis le mois de mars jusqu'en septembre; mais il n'est pas toujours également bon. Celui qu'on prend

dans la saison du hareng est gras et a la chair ferme; il commence à avoir des œufs et de la laite vers la fin d'octobre, ce qui augmente jusqu'au mois de février; vers la fin de ce mois, il devient maigre et allongé.

Quand la saison du frai est passée, on en prend de petits qui sont assez bons; la vraie saison recommence en octobre jusqu'en février. Les Dieppois font la pêche du merlan avec ce qu'ils appellent leurs *petites cordes;* chaque pièce de ces petites cordes a soixante-quatre brasses de longueur, et est lestée de quatre ou cinq cailloux qui pèsent chacun une livre. On attache communément, de brasse en brasse, une empile d'une brasse de longueur qui porte un haim amorcé d'un pitot ou d'un morceau de hareng.

Quelques-uns multiplient les haims, en sorte qu'ils en mettent quelquefois cent cinquante dans la longueur de soixante-quatre brasses; mais alors il faut faire les empiles moins longues. C'est assez l'usage des pêcheurs de Saint-Valery et de Fécamp. Chaque bateau qui va à la pêche des merlans met à la mer une trentaine de ces pièces de petites cordes qui sont garnies de quatre mille cinq cents haims. Comme les merlans se tiennent volontiers au fond de l'eau, les pêcheurs de la haute Normandie, particulièrement aux environs du Havre, pêchent avec ce qu'ils nomment le *libouret* ou la *balle;* les pêcheurs d'Yport, grands pêcheurs de merlans, les prennent avec de petites cordes. Quelques-uns amorcent avec des crabes; le hareng est préférable, et un suffit

pour amorcer huit ou dix de ces petits haims; mais, dans la bonne saison, le merlan mord à toute sorte d'appâts.

MERLU OU MERLUCHE.

Merlucius.

Poisson de la famille des morues. On en prend de fort grands, surtout dans l'Océan; mais on en prend un bien plus grand nombre de petits.

Ce poisson est préparé à peu près comme la morue sèche de Terre-Neuve, et c'est ce qu'on doit véritablement nommer de la *merluche*, qui, lorsqu'elle est bien préparée, approche un peu de la bonté de la morue sèche. Les pêcheurs terre-neuviers en préparent, surtout quand la morue ne donne pas abondamment; mais au retour cette *merluche* est vendue avec le rebut. (Voir l'article *Morue*.)

MESURE DES POISSONS.

Quand il est question d'indiquer légalement la mesure d'un poisson, on indique cette mesure entre *œil et bat*, c'est-à-dire depuis le coin de l'œil jusqu'à l'angle de la fourchette de la queue.

MOULES.

Les moules vivent comme les huîtres, mais plus près des côtes, et on les prend à la marée basse en les détachant avec un couteau du rocher ou des pièces de bois des jetées ou des parcs. — A Paris, on ne les mange guère que cuites; crues, elles sont excellentes.

Les moules coûtent quelquefois une indisposition que je ne crois pas dangereuse, mais qui produit, pendant quelques heures, une congestion à la tête et des étourdissements.

MŒURS DES POISSONS.

Le saumon se plaît dans les eaux vives et profondes.

La truite, dans les torrents, les cascades, et parfois de petits ruisseaux.

Le barbeau cherche les courants rapides.

La brème, une eau profonde et tranquille.

Le chevenne hante les bords ombragés.

La perche, les trous, les excavations sous les rives et les herbes.

La vaudoise et le gardon aiment les fonds de sable.

La carpe, les herbiers.

La tanche, les fonds vaseux.

Le goujon, les graviers.

L'ablette se joue à fleur d'eau.

Le brochet se tient en embuscade dans les joncs et sous les feuilles des nénufars.

MOUCHE ARTIFICIELLE

POUR LA PÊCHE DES TRUITES ET DES POISSONS BLANCS A LA SURFACE DE L'EAU.

Cette pêche se fait en marchant.

C'est dans les mois de mai, de juillet, d'août et de septembre qu'elle est le plus productive.

On doit avoir une canne à bambou, très-légère, au moins de quinze à seize pieds de long; elle doit être à la fois roide et flexible. On la garnit de petits anneaux pour passer la ligne, avec un moulinet au bas de la canne, pour donner ou retirer de la ligne.

La ligne doit être en soie et faite comme il est dit à l'article *Ligne;* on y met un, deux ou trois hameçons. On a dans un portefeuille deux ou trois douzaines de mouches artificielles, et on attache à la ligne celles qui ressemblent le plus aux insectes que l'on trouve sur le bord de l'eau.

Une petite pluie, un temps lourd, sombre, orageux,

sont les circonstances favorables. Cette pêche se fait à la fin du jour ou de grand matin.

MORUE.

Morrhua.

Le poisson qu'on nomme en Hollande et sur la côte de Flandre cabillaud, chez les Basques bacaillau, dans l'intérieur de la France morue, est partout le même. Ces différentes dénominations viennent de la différence des langues ou patois. A l'égard des préparations, quand on mange ce poisson tel qu'il sort de l'eau, on le nomme morue ou cabillaud frais; quand il a été salé et point séché, c'est de la morue verte; s'il a été salé et séché, c'est de la morue sèche; s'il a été séché sans avoir été salé, c'est du stockfisch ou morue en bâton. Et encore, suivant des circonstances différentes dans leur préparation, les unes sont dites en grenier, les autres en baril ou au sec, ou en saumure; les unes blanches, d'autres charbonnées, etc., et c'est toujours le même poisson. On en prend de toutes les grandeurs, depuis trois pieds et plus de longueur jusqu'à celle d'un petit merlan.

Les morues sont couvertes de fort petites écailles, peu sensibles sous les dents; elles sont très-adhérentes

à une peau épaisse, grasse et fort délicate quand elle est cuite, lors même que le poisson a été salé. La couleur ordinaire de ce poisson sur le dos et les côtés est olivâtre, rembrunie à mesure qu'elle s'approche du dos; elle est chargée de taches, tantôt gris de fer et tantôt d'un jaune de couleur de rouille de fer. Ces couleurs s'éclaircissent à mesure qu'on approche du ventre, qui est blanchâtre. Ce poisson a une fort grande bouche. Il est bon de faire remarquer que ce qu'on vend pour des *langues de morue*, et qu'on regarde comme un mets délicat, est formé, non-seulement par la langue, mais encore par toute la partie charnue comprise entre les deux branches ou os qui forment la mâchoire inférieure. Les morues, dont on peut admettre la source dans le Nord, se distribuent dans une grande partie de l'Océan. Il y a peu d'endroits dans cette grande mer où l'on ne prenne quelques morues. On prend communément de grosses morues ou cabillauds à l'ouverture de la Manche ou à l'entrée de la mer d'Allemagne; on tend pour cela de grosses *cordes par fond*, garnies d'haims.

Les ports de France où l'on arme pour la pêche de la morue verte sont Dunkerque, Gravelines, Saint-Valery, Fécamp, Dieppe, le Havre, Honfleur, Cherbourg, Grandville, Saint-Brieuc, La Rochelle, Saint-Malo, Bordeaux, les Sables-d'Olonne, etc. C'est principalement sur le grand banc de Terre-Neuve qu'on s'établit pour pêcher la morue qu'on prépare en vert. Le temps le

plus favorable pour cette pêche, comme pour toutes celles aux haims, est quand le ciel est couvert, et qu'il n'y a point de moture. Le choix des appâts est une chose très-importante pour faire proprement une bonne pêche. Rien n'est plus vorace que les morues, surtout celles du grand banc, peut-être à cause de l'énorme quantité qui s'y rendent. Quand elles sont affamées, elles avalent tout ce qui tombe à la mer. On a trouvé, comme on l'a dit, dans leur estomac des manigots ou mitaines, des couteaux, des pierres; et, quoique gorgées de poissons, elles se jettent quelquefois sur des haims qui ne sont point garnis d'appât; ainsi, à l'arrivée des bâtiments, il suffit de leur présenter un leurre, tel qu'un morceau d'étain ou de plomb imitant très-grossièrement la forme d'un poisson : on a seulement soin qu'il soit brillant; c'est pour cela que quelques-uns étament ceux de plomb. D'autres fois, le leurre n'est autre chose qu'un morceau de drap de quelque couleur éclatante; mais souvent les morues refusent de mordre à ces appâts; c'est pourquoi les pêcheurs leur présentent des morceaux de viande salée ou de lard, qui, ayant souffert quelque altération, ne sont point propres à la nourriture de l'équipage, des maquereaux ou des harengs salés qu'on emporte dans des barils. Les maquereaux étant plus gros que les harengs, ils ont l'avantage de pouvoir servir à amorcer plusieurs haims. Mais, aussitôt qu'on a pris quelques morues, on amorce avec le cœur, ou une mâchoire sanglante; souvent même avec

les entrailles ou breuilles. On sacrifie encore à cet usage les têtes et la chair de quelques petites morues, mais jamais les foies, qu'on met à part pour en retirer de l'huile.

Je ne saurais, dit M. Anderson, m'empêcher de remarquer que ce poisson insatiable a reçu de la nature un avantage singulier que beaucoup de gourmands souhaiteraient pouvoir partager avec lui : c'est que, toutes les fois que son avidité lui a fait avaler un morceau de bois ou quelque autre chose d'indigeste, il vomit son estomac, le retourne devant sa bouche, et, après l'avoir vidé et bien rincé dans l'eau de la mer, il le remet à sa place et recommence sur-le-champ à manger : ce fait est avéré entre autres par Denis. (*Descrip. de l'Amér. sept.*)

MULET.

Les poissons connus en Poitou et en Aunis sous la dénomination de *mulet* sont à peu près ronds; ils vont communément par troupes; on en prend de petits qui n'ont que six pouces de longueur, et aussi de gros qui ont quelquefois près de trois pieds : ceux-là sont les plus estimés. On en pêche peu en grande eau; c'est un poisson littoral qui passe dans les étangs, et même remonte les rivières; c'est pourquoi on en trouve fréquemment dans les parcs, pêcheries ou étentes à la basse

eau, surtout dans les mois de mai, juin et juillet. Néanmoins il s'en rencontre accidentellement quelques-uns toute l'année, même l'hiver; et, quand les pêcheurs en aperçoivent un banc qui donne dans une anse, ce qui arrive rarement dans cette saison, ils les enveloppent avec des filets d'enceinte et en prennent une grande quantité. On les confond quelquefois, mais à tort, avec le *bar*. Le mulet ne mange presque point de poisson; on assure qu'il ne se nourrit que d'herbe et de vase, c'est pourquoi on n'en prend jamais avec des haims.

MURÈNE.

Muræna.

C'est un poisson de haute mer, qu'on trouve cependant quelquefois vers le rivage. Il est long de plus de trois pieds, semblable à l'anguille, mais plus large; l'ouverture de sa bouche est grande, sa mâchoire est aquiline, garnie à son extrémité de deux espèces de verrues bien fournies de dents longues, fort aiguës, courbes au dedans de la bouche. Ses yeux sont blancs et ronds, ses ouïes sont brunâtres, sa peau est lisse et tachetée de blanc. Il nage et avance dans la mer par tortuosités, comme font les serpents sur terre, ce qui lui est commun avec tous les poissons fort longs.

La murène vit de chair; elle se tient cachée pendant le froid dans les rochers, ce qui fait qu'on n'en pêche que dans certains temps. Les pêcheurs craignent la morsure de ce poisson, parce qu'il est venimeux et dangereux; ils ne le touchent, lorsqu'il est vivant, qu'avec des pincettes; ils lui coupent la tête. On ne pêche de murènes que sur les bords caillouteux des rochers; on y jette un peu de sang, et à l'instant on y voit venir la murène, qui avance sa tête entre deux rochers. Aussitôt qu'on lui présente un hameçon amorcé de chair de crabe ou de quelque autre poisson, elle se jette dessus, et l'entraîne dans son trou. Il faut alors avoir l'adresse de la tirer tout d'un coup; car, si on lui donnait le temps de s'attacher par la queue, on lui arracherait plutôt la mâchoire que de la prendre. Quoique la murène soit hors de l'eau, on ne la fait pas mourir sans beaucoup de peine, à moins qu'on ne lui coupe le bout de la queue.

La chair de murène est blanche, grasse, molle, d'assez bon goût, et à peu près aussi nourrissante que celle de l'anguille. Les grandes sont beaucoup meilleures que les petites.

NOVEMBRE.

Les gardons et les chevennes abandonnent la surface de l'eau et les eaux sans profondeur; ils se ré-

fugient dans les trous jusqu'à la fin de l'hiver; ils mordent encore à l'hameçon, mais au milieu du jour, ainsi que le brochet; les vaudoises ne mordent plus guère, et on ne recommencera à en prendre que du 20 février au 8 mars.

A la mer, c'est l'époque des grandes pêches de harengs, de congres et de toutes sortes de gros poissons.

OCTOBRE.

Si le froid n'est pas trop précoce, vous prendrez encore des perches avec de petits poissons vivants. Il faut abandonner la pêche à la mouche. Les poissons commencent à se retirer dans les endroits profonds et dans les trous.

La cervelle est alors une bonne amorce pour les chevennes; c'est celle dont il faut vous servir jusqu'en avril.

ŒUFS.

On ne mange les œufs du brochet, du barbeau et de la lotte, que si l'on veut se purger avec une violence qui ressemble aux suites d'un empoisonnement.

(Voyez, au chapitre *Aveu pénible*, la fécondation artificielle des œufs de poisson.)

ORPHIE.

Esox belone. — *Orphie.* — *Arphye.* — *Anguille de mer.* — *Éguillette*, près de Brest. — *Acuchia*, en Italie. — *Hornhecht*, en Allemagne. — *Geep-wisch*, en Hollande. — *Naedl-fish*, en Angleterre.

Poisson de la longueur d'une anguille, plus charnu et plus carré. Son ventre est de couleur argentée, bleuâtre; son dos vert, rayé de brun; sa chair est blanche, ferme, un peu sèche, mais d'un bon goût; les vertèbres et les arêtes de l'orphie sont vertes. L'orphie a sur le nez un avant-bec semblable au bec d'une bécasse, avant-bec qui est pour l'ordinaire d'une cinquième partie de la longueur du reste du corps. Ce poisson est commun sur les côtes de Normandie; sa pêche est depuis le mois de mars jusqu'en juin. Les pêcheurs de la Méditerranée se mettent, la nuit, quatre dans un bateau : l'un se place en avant avec un brandon de paille enflammée, dont l'éclat attire les orphies; les trois autres pêcheurs ont des fouannes ou dards en forme de râteau, avec lesquels ils piquent et prennent souvent, d'un seul coup, plusieurs orphies à la fois. On choisit pour cette pêche une nuit obscure et un temps calme. Sur les côtes de l'Océan, on les prend dans des filets disposés en parcs, et à l'hameçon, comme les maquereaux, et souvent avec eux. — Beaucoup de

gens n'en veulent pas manger, à cause de la couleur verte des arêtes, qu'ils expliquent ainsi : les orphies piquent leur bec dans la coque des navires doublés en cuivre et s'imprègnent de vert-de-gris. Il faudrait établir qu'avant l'usage de doubler les navires en cuivre l'arête des orphies était blanche.

OURSIN.

L'oursin est un coquillage que l'on trouve dans la Méditerranée, sous les roches. Il est revêtu d'épines entrelacées comme celles d'une châtaigne ou d'un porc-épic ; les meilleurs sont presque gros comme le poing. On coupe la couronne de l'oursin avec des ciseaux, et on enlève avec une cuiller quatre languettes de couleur rose de Chine, qui sont tout ce qu'on en mange. L'oursin de la Méditerranée est d'une belle couleur violette ; celui de l'Océan est jaune et ne vaut rien.

PERCHE.

Perca fluviatilis. — *Persega*, en Italie. — *Ringel-persing*, en Allemagne. — *Biirstel*, en Bavière. — *Bocars*, en Hollande. — *Perch*, en Angleterre.

La perche brille d'une couleur d'or mêlée de jaune et de vert, que rendent plus agréable à voir, et le rouge

répandu sur toutes les nageoires, excepté sur celle du dos, et des bandes transversales larges et noirâtres. Ces bandes sont inégales en longueur, ordinairement au nombre de six, et ressemblant, le plus souvent, à des reflets qui ne paraissent que sous certains aspects, plutôt qu'à des couleurs fortement prononcées. Les deux dorsales sont violettes, et la première de ces deux nageoires porte une tache noire à son extrémité postérieure.

La perche ne parvient guère dans les contrées tempérées, et particulièrement dans celles que nous habitons, qu'à la longueur de six ou sept décimètres, et elle pèse alors deux kilogrammes, ou à peu près ; mais, dans les pays plus rapprochés du Nord, elle présente des dimensions bien plus considérables. On en a pêché, en Angleterre, du poids de quatre ou cinq kilogrammes. On en trouve en Sibérie et dans la Laponie d'une grandeur telle, que plusieurs écrivains les ont nommées monstrueuses. Suivant Bloch, on conserve dans une église de Laponie une tête de perche de plus de trois décimètres de longueur, et l'on peut d'autant plus, d'après ces faits, croire que les eaux des climats les plus froids sont celles qui, tout égal d'ailleurs, conviennent le mieux à l'espèce dont nous parlons, qu'on ne peut pas dire que la grandeur des perches du nord de l'Europe dépende des soins que les Lapons ou les habitants de la Sibérie se sont donnés pour améliorer les poissons de leur patrie.

Les perches se plaisent beaucoup dans les lacs. Elles les quittent néanmoins pour remonter dans les rivières et dans les ruisseaux, lorsqu'elles doivent frayer.

La perche ne fraye qu'à l'âge de trois ans. C'est au printemps qu'elle cherche à déposer ou à féconder ses œufs. Ces œufs sont souvent de la grosseur des graines de pavot; mais, lorsqu'ils sont encore renfermés dans le corps de la femelle, ils n'ont que le très-petit volume de la poudre fine à tirer. Le nombre de ces œufs varie suivant les individus, et même selon quelques circonstances particulières et passagères. Harmer, Bloch et Gmelin ont écrit que l'on devait à peine supposer trois cent mille œufs dans une perche de vingt-cinq décagrammes (ou une demi-livre) de poids. Mais voici une observation d'après laquelle nous devons croire qu'en général les perches femelles pondent un plus grand nombre d'œufs qu'on ne l'a pensé. Le citoyen Picot, de Genève, écrivait qu'il venait d'ouvrir une perche du lac sur les bords duquel il habite, que ce poisson pesait six cent cinquante grammes ou environ, qu'il avait trouvé dans l'intérieur de cette persèque une bourse qui contenait tous les œufs, que ces œufs pesaient le quart du poids total de l'animal, et que leur nombre était de neuf cent quatre-vingt-douze mille.

Le poisson que nous décrivons vit de proie. Il ne peut attaquer avec avantage que de petits animaux; mais il se jette avec avidité, non-seulement sur des

poissons très-jeunes ou très-faibles, mais encore sur des campagnols aquatiques, des salamandres, des grenouilles, des couleuvres encore peu développées. Il se nourrit aussi quelquefois d'insectes; et, lorsqu'il fait très-chaud, on le voit s'élever à la surface des lacs ou des rivières, et s'élancer avec agilité pour saisir les cousins qui se pressent par milliers au-dessus de ces rivières ou de ces lacs.

La perche est même si vorace, qu'elle se précipite fréquemment et sans précaution sur des ennemis dangereux pour elle par leurs armes, s'ils ne le sont par leur force. Elle veut souvent dévorer des épinoches; mais ces derniers poissons, s'agitant avec vitesse, font pénétrer leurs piquants dans le palais de la perche, qui dès lors, ne pouvant ni les avaler, ni les rejeter, ni fermer sa bouche, est contrainte de mourir de faim.

Lorsqu'elle peut se procurer facilement la nourriture qui lui est nécessaire, et qu'elle vit dans les eaux qui lui sont le plus favorables, elle est d'un goût exquis. Sa chair est d'ailleurs blanche, ferme et très-salubre. Les Romains la recherchaient dans le temps où le luxe de leur table était porté au plus haut degré; et le consul Ausone, dans son poëme sur la Moselle, la compare au mulle rouget, et la nomme délices des festins.

Les perches du Rhin sont particulièrement très-estimées. Un ancien proverbe, très-répandu en Suisse, prouve la haute idée qu'on a toujours eue des qualités agréables et salutaires de ce poisson, et on a fait pen-

dant longtemps, à Genève, un mets très-délicat de très-petites perches du lac Léman, que l'on appelait *mille-cantons* lorsqu'on les avait ainsi préparées.

PICOTEUX.

Petits bateaux de la côte de basse Normandie qui n'ont que treize pieds de longueur, et dans lesquels il ne peut tenir que deux ou trois hommes : ils sont pointus par les deux bouts, et n'ont ni avant ni arrière, ce qui est commode pour les échouages ; on n'a pas besoin de retourner le canot pour le remettre à l'eau. — C'est aussi un petit filet en tramail qu'on tend, et autour duquel on bat l'eau pour engager le poisson à donner dedans.

PITZKER.

Misgurnus fossilis. — *Loche d'étang*, en France. — *Fisgurn*, en Allemagne. — *Pritzher* ou *pitzker*, ou *peissker*, ibid. — *Misgurn*, en Angleterre. — *Cobitis fossilis*, Linné.

Ce poisson habite dans les étangs : on ne le voit du moins dans les lacs et dans les rivières que lorsque le

fond en est vaseux. Il perd difficilement la vie. On le rencontre souvent dans les cavités de la terre humide qui faisait le fond d'un marais ou d'un étang dont on vient de faire écouler l'eau. C'est ce qui a fait croire à quelques auteurs qu'il s'engendrait dans la terre, et qu'il n'allait dans les rivières ou les lacs que lorsque les inondations l'atteignaient dans son asile et l'entraînaient ensuite. C'est aussi ce qui lui a fait donner le nom de fossile. Il parvient à la longueur de trois ou quatre décimètres, et quelquefois il a montré celle de onze ou douze. Sa chair est molle, imprégnée d'un goût de marécage, et enduite d'un suc visqueux. Son dos est noirâtre; il est orné de raies longitudinales jaunes et brunes, sur lesquelles on aperçoit quelques taches. Son ventre brille d'une teinte orangée que relèvent des points noirs. Les joues et les membranes branchiales sont jaunes et parsemées de taches brunes. La dorsale, les pectorales et la caudale montrent des taches noires sur un fond jaune. Les ventrales et l'anale sont jaunes ou jaunâtres.

C'est un des poissons que M. Valenciennes a eu l'idée d'acclimater en France. Cette fois l'idée lui appartient; Lacépède ne l'avait ni eue ni indiquée : il n'y a pas besoin de dire pourquoi.

PLIE.

Pleuronectes platessa. — *Hotant*, à Bordeaux. — *Pleise*, en Angleterre. — *Platteis*, en Allemagne. — *Scholle*, en Hollande.

C'est un poisson de mer plat, à nageoires molles.

La plie est bonne à manger, mais moins agréable au goût, moins tendre et moins délicate que la sole et la limande; elle est moins recherchée. Elle habite dans la Baltique, dans l'Océan boréal, et dans plusieurs autres mers.

On a cru pendant longtemps, sur quelques côtes de France et d'Angleterre, que la plie était engendrée par un petit crustacé nommé *chevrette* ou crevette, de même qu'on croit encore que les macreuses sont poissons avant d'être oiseaux. On distingue deux espèces de ce poisson, savoir, la grande et la petite, qui est parsemée de taches jaunes ou rougeâtres. Celle-ci est le carrelet. La *grande plie*, ou plane, ou platuse, est plus large que la sole. Ce poisson a les yeux sur la partie de dessus, qui est brune; ses nageoires font le tour de son corps; sa queue est large; de la tête à la queue, il y a un trait un peu tortu par le milieu du corps; sa bouche est petite et sans dents. La plie entre dans les étangs de mer, et quelquefois dans les rivières

fangeuses. On en pêche en quantité dans l'étang de Montpellier, dans la Loire et dans l'Océan.

Quand la plie aperçoit les pêcheurs, elle trouble l'eau et se cache dans la vase. Sa chair est blanche, molle et d'un assez bon suc. On prend la plie à la senne, au tramail et au chalut. La plie mord rarement à l'hameçon, de même que la sole. Cependant j'en ai vu prendre ainsi. La limande, au contraire, mord très-bien à l'hameçon. On amorce dans ce cas avec la pelouse, insecte de mer à pattes multiples, que l'on trouve sous les pierres à la marée basse.

RAIE.

Raja. — *Clavelade,* dans plusieurs départements mériodionaux. — *Raja clavata.*

Poisson plat, large, cartilagineux. On en distingue différentes espèces. En général, les raies sont des poissons sans nageoires au corps, et qui nagent à plat sur leur largeur; ils ont à la queue, des piquants semblables à ceux de ronces.

La *raie bouclée* ou la *raie clouée* a le bec plus court et moins pointu; on la nomme bouclée ou clouée, parce que ses aiguillons ont la figure de clous; elle a un rang de piquants courbés sur le dos, et trois autres

à la queue ; son foie est gras et délicat. La peau du dos est noire.

La *raie-aigle* est très-grande ; elle a la tête beaucoup plus distincte du corps que presque toutes les autres parties du même genre ; elle a des yeux assez gros et très-saillants. Sa queue ne présente qu'une petite nageoire dorsale placée au-dessus de cette partie, et beaucoup plus près de son origine que de l'extrémité opposée. Entre cette nageoire et le petit bout de sa queue, on voit un gros et long piquant, ou plutôt un dard très-fort, et dont la pointe est tournée vers l'extrémité la plus déliée de la queue. Ce dard est un peu aplati et barbelé de deux côtés, comme le fer de quelques espèces de lances ; les pointes dont il est hérissé sont d'autant plus grandes qu'elles sont plus près de la racine de ce fort aiguillon ; et comme elles sont tournées vers cette même racine, elles le rendent une arme d'autant plus dangereuse qu'elle peut pénétrer facilement dans les chairs, et qu'elle ne peut en sortir qu'en tirant ces pointes à contre-sens, et en déchirant profondément les bords de la blessure. Lorsque cette arme particulière est introduite très-avant dans la main, dans le bras, ou dans quelque autre endroit du corps de ceux qui cherchent à saisir la raie-aigle, lorsque surtout elle y est agitée en différents sens, et qu'elle en est à la fin violemment retirée par des efforts multipliés de l'animal, elle peut blesser le périoste, les tendons ou d'autres parties plus ou moins délicates, de manière

à produire des inflammations, des convulsions et d'autres symptômes alarmants. Ces terribles effets ont été regardés comme les signes de la présence d'un venin des plus actifs; et, comme ce n'était pas assez que d'attribuer à ce dangereux aiguillon, dont la queue de la raie-aigle est armée, les qualités redoutables, mais réelles, des poisons, on a bientôt adopté sur sa puissance délétère les faits les plus merveilleux, les contes les plus absurdes. On peut voir ce qu'ont écrit de ce venin mortel Oppien, Élien, Pline, car, relativement aux effets funestes que nous indiquons, ces trois auteurs ont entendu par leur *pastinaque* ou leur raie *trigone*, non-seulement la pastinaque proprement dite, mais la raie-aigle, qui a les plus grands rapports de conformation avec cette dernière. Non-seulement ce dard dentelé a paru aux anciens plus prompt à donner la mort que les flèches empoisonnées des peuples à demi sauvages, non-seulement ils ont cru qu'il conservait sa vertu malfaisante longtemps après avoir été détaché du corps de la raie, mais que son simple contact tuait l'animal le plus dangereux, desséchait la plante la plus vivace. C'était l'arme terrible que la fameuse Circé remettait à ceux qu'elle voulait rendre supérieurs à tous leurs ennemis. Et quels effets plus redoutables, selon Pline, que ceux que produit cet aiguillon, qui pénètre dans tous les corps avec la force du fer et l'activité d'un poison funeste? — Cependant ce dard, devenu l'objet d'une si grande crainte, n'agit que mécaniquement sur

l'homme ou sur les animaux qu'il blesse. — La raie-aigle est appelée *coucou* dans la Manche. Aussitôt qu'elle est prise, les pêcheurs se hâtent de couper cette arme justement redoutée.

RAMANDER.

Ramander un filet, c'est le radouber, le rétablir. *Rhabiller*, *raccommoder* sont synonymes, et signifient le rajuster.

RASCASSE.

Scirpæna.

Plusieurs auteurs, et particulièrement Rondelet, ont donné le nom de *rascasse* à un gros échinite, et aussi à une espèce de raie ; mais, en Provence et en Languedoc, on donne la dénomination de *rascasse* à différents poissons de la famille des scorpions, désignés dans les ports par les noms vulgaires de *diable*, de *crapaud*, de *crabe de mer*, etc.

On distingue à Toulon quatre sortes de rascasses, savoir : la noire ou la brune, qu'on regarde comme la

vraie rascasse : elle se tient dans les algues ; sa couleur obscure peut être comparée à celle que prend cette plante marine quand, ayant été quelque temps hors de l'eau, elle a perdu la teinte verte qu'elle avait au sortir de la mer. Cette couleur est chargée de veines noires; le ventre est gris blanc, avec quelques veines rouge clair; mais ces couleurs ne sont point absolument uniformes dans tous les poissons d'un même genre. Les rascasses sont les poissons employés de préférence pour faire la fameuse bouillabaisse, si chère aux Marseillais.

RASPECON.

Quelques-uns disent que c'est le poisson de Tobie, et que son fiel est propre à éclaircir la vue ; mais on a attribué cette gloire à plusieurs poissons.

REMORE ou REMORA.

Echeneis nasucrates.

Poisson auquel certains voyageurs ont ridiculement attribué la faculté merveilleuse d'arrêter seul un vais-

seau en pleine mer. Il est vrai que le *remore*, poursuivi par d'autres poissons, s'attache avec force aux navires qu'il rencontre. Romé de Lisse, savant naturaliste, a dit connaître deux sortes de remores, lesquels diffèrent en grandeur et en couleur. Les plus grands ont deux pieds de longueur, leur dos est d'un brun verdâtre; les autres sont plus petits que les harengs, ils ont le museau plus court et la couleur moins obscure.

REQUIN.

Requiem.

Poisson cétacé et cartilagineux, d'une grandeur prodigieuse. Il a la tête très-large et la gueule extrêmement fendue, située en dessous, comme chez tous les chiens de mer. Son gosier est très-large. Le requin est le plus vorace et le plus goulu de tous les poissons. Sa gueule est armé d'une appareil de six rangs de dents, dont le premier paraît en dehors de la gueule et tend vers le devant; celles du second sont droites, et les autres courbées en dedans : chaque mâchoire contient soixante et douze dents. Ses nageoires sont grandes; sa queue est longue, forte et échancrée en forme de croissant; sa peau est d'un brun foncé, elle est revêtue d'une sorte d'enduit dur, épais et grenelé comme

le chagrin. Cet animal vient quelquefois échouer sur le rivage en poursuivant sa proie.

Souvent les matelots s'amusent à le pêcher à bord des navires qu'il suit. Lorsqu'il s'est assez débattu, on tire la corne jusqu'à lui mettre la tête hors de l'eau; alors on glisse une autre corde avec un nœud coulant qu'on lui fait passer aisément jusqu'à la naissance de la queue, où on la serre; il est aisé alors de l'enlever dans le bâtiment ou de le tirer à terre, où on achève de le tuer. Il n'y a point d'animal plus difficile à faire mourir, car, après l'avoir coupé en pièces, on voit encore remuer toutes les parties. Au reste, lorsqu'un requin est pris et tiré à bord, il n'y a point de matelot assez hardi pour en approcher sans précaution : outre ses morsures voraces, qui enlèvent toujours quelque partie du corps, les coups de sa queue sont si forts, qu'ils peuvent casser les bras ou les jambes de ceux qui en seraient frappés. C'est encore un poisson comme la baleine, que vous prendrez rarement. Évitez d'être pris par lui.

RESURE, RAVE, ROGUE.

Ce sont les œufs de morue qu'on sale pour servir d'appât lorsqu'on pêche des sardines.

RETS.

Synonyme de filet; on en tend sur des piquets, ou pierrés ou flottés. Les *rets à roc* ou *entre roches* sont ceux qu'on tend entre les roches; les *rets à banc*, ceux qu'on tend entre les bancs. On nomme *ansiers* ceux qu'on tend dans les anses; *rets sédentaires*, ceux qui sont fixés en un lieu; *dérivants* ou *flottants*, quand ils suivent le cours de l'eau; *d'enceinte*, quand on en entoure un lieu où il y a du poisson; on appelle *rets de gros fonds*, ceux du genre des folles. Les pêcheurs disent abusivement *tendre leurs rets*, quand ils mettent leur tessure à la mer. — On appelle *appelets* tout l'attirail de pêche, c'est-à-dire filets, lignes, etc.

ROSERET.

Atherina hepsetus. — *Roset*. — *Kornahrenfisch*, en Allemagne. — *Koorna airvich*, en Hollande.

A Caen, on donne ce nom à un petit poisson qui a deux ailerons sur le dos. Le roseret est tout blanc, et sa chair est si transparente, qu'on aperçoit la grande arête de toute sa longueur; il est vrai qu'elle est brune

et assez grosse, proportionnellement à la taille du poisson. Les écailles sont petites, néanmoins épaisses, ce qui les rend sensibles; les yeux sont grands et parfaitement ronds; les mâchoires sont garnies de dents extrêmement fines, que l'on sent pourtant avec le doigt; la mâchoire d'en bas est un peu plus longue que la supérieure; enfin la langue est pointue. Le goût de ce petit poisson est agréable; mais les pêcheurs l'emploient surtout pour amorcer leurs lignes à prendre du merlan dans la Manche. On l'appelle *rosette*.

ROUGET-GRONDIN.

Rubellio.

On a souvent donné le nom de *rouget* ou *rouge* à des poissons d'espèces fort différentes, parce qu'on rangeait dans cette famille les poissons où le rouge était la couleur dominante; il en est résulté beaucoup de confusion.

On nomme, en beaucoup d'endroits, rouget, barbet, ou simplement rouget, le surmulet, qui ne ressemble point du tout aux rougets-grondins.

Quelques-uns comptent dix ou douze sortes de ces rougets-grondins; mais il faut remarquer que, si l'on a scrupuleusement égard à de petites variétés dans la cou-

leur, lesquelles dépendent souvent de l'âge des poissons, de la nature des eaux où ils ont vécu, et de la nourriture dont ils ont fait usage, on pourrait en augmenter beaucoup le nombre.

Le rouget-grondin est à peu près rond, à petites écailles et à arêtes; sa longueur ordinaire est celle des harengs; il y en a de plus petits et de plus gros.

Quoique ces poissons ne soient pas de passage, la saison où ils sont les meilleurs est le printemps et l'été, dans les mois de juin et de juillet, alors leur chair est blanche, ferme sans être coriace, et se lève par écailles. Ce poisson a encore l'avantage de n'avoir presque pas d'arêtes. C'est donc un fort bon poisson. Il faut remarquer que, quand il est cuit, ses couleurs se distinguent encore, quoiqu'elles soient plus ternes; au reste, il faut prévenir que ce que nous venons de dire des couleurs est sujet à beaucoup de variations. — Sur les côtes du Havre, on en prend à la dreige; on en trouve dans les parcs et les filets tournants, et aussi aux cordes, pêle-mêle avec d'autres poissons, tels que les maquereaux, les merlans, etc. Ils sont fort communs en Provence et en Bretagne, auprès de Brest, où l'on en prend beaucoup avec des tramails; on s'établit pour cette pêche principalement depuis la pointe de Penmarck jusqu'à celle de Toulinguet, au dehors de Camaret.

Le rouget-grondin est de toute beauté dans l'eau; lors même qu'il est tiré de l'eau, et que le soleil donne

dessus, on aperçoit des reflets de couleurs variées qui font le plus bel effet; il conserve ces couleurs assez longtemps, surtout lorsqu'il a été pêché à la ligne ou au large. Comme tous les rougets n'ont pas ces belles couleurs, on en a voulu faire différentes espèces; mais on a remarqué que les mêmes poissons pêchés avec le filet de la dreige ou celui du chalut, ayant été froissés, fatigués et même meurtris, ont presque perdu leurs belles couleurs. Ce n'est pas tout : ceux qu'on prend au bord de la mer, dans les bas parcs, quoique meilleurs que ceux qui ont été fatigués dans les filets traînants, n'ont pas, à beaucoup près, des couleurs aussi vives et aussi séduisantes que ceux pris au large, surtout avec des haims : ceux-ci sont, sans contredit, les plus recherchés; ils ont, de plus, l'avantage de pouvoir être transportés assez loin.— Tous les auteurs et les pêcheurs parlent d'une espèce de ronflement ou de mugissement que font les poissons qu'on a nommés, pour cette raison, grondins. Les uns prétendent qu'ils font entendre ce bruit lorsqu'ils sont dans l'eau, rassemblés par bandes, et même quelques instants après qu'ils sont sortis de l'eau; d'autres soutiennent que ce mugissement n'est sensible que quand on les tire de l'eau : c'est, disent-ils, un cri plaintif qu'on peut comparer à celui que font certains animaux terrestres, qui mugissent, comme l'on dit, entre leurs dents.

ROUSSETTE.

Squallus stellaris. — *Chat marin*, dans plusieurs départements méridionaux.

C'est un poisson à nageoires cartilagineuses, dont on distingue trois espèces. La première diffère du chien de mer par le dos, qui est plus large, par le museau, qui est plus court et plus obtus, et par sa peau rousse, marquée de beaucoup de petits points noirs, et qui est plus dure que celle du chien de mer. La seconde est plus petite, plus menue et plus allongée que la précédente; sa couleur est plus claire et plus teintée en rouge. La troisième espèce diffère de la première par sa couleur cendrée, par ses taches plus grandes et moins nombreuses. Son museau est plus long et plus épais. Ses narines sont très-éloignées de la bouche. La peau de la roussette est de différentes couleurs, toujours garnie de petites étoiles sur le dos. Elle est plus petite que celle des chiens de mer, elle n'est presque point rude au toucher. Les gaîniers s'en servent pour garnir des étuis de toutes sortes d'ustensiles. C'est avec ces peaux, teintes en vert, que se fait le galuchat, si en vogue en France.

La roussette est très-vorace; elle se nourrit principalement de poissons, et en détruit un grand nombre.

Les dents de la roussette sont dentelées et garnies, aux deux bouts de la base de la partie émaillée, d'une pointe ou d'un appendice dentelé, ce qui donne à chaque dent trois pointes principales. Elles forment ordinairement quatre rangées, et celles du milieu de chaque rang sont les plus longues.

La partie supérieure de l'animal est d'un gris brunâtre, mêlé de nuances rousses ou rouges, et parsemé de taches plus ou moins grandes, dont les unes sont blanchâtres et les autres d'une couleur très-foncée; elles ressemblent quelquefois à celles que l'on voit sur la peau d'un léopard. La peau séchée de la roussette est très-répandue dans le commerce; elle y est connue sous le nom de peau de roussette, peau de chien de mer, peau de chagrin. Les petits tubercules dont elle est revêtue la rendent parfaitement propre à polir des corps très-durs, du bois, de l'ivoire, et même du fer; et, comme celle du requin, elle est employée non-seulement à faire des liens, mais encore à couvrir des malles, et, après avoir été peinte en vert ou en d'autres couleurs, à garnir des étuis sous le nom de *galuchat*. Il ne faut cependant pas confondre ce galuchat commun avec celui que l'on obtient en préparant la peau de la raie *sephen*, dont les grains ou les tubercules sont plus gros.

SALICOTS OU SALICOQUES.

On nomme, sur la côte de Normandie, *bouquet*, *crevette*, *grenade*, *salicoque*, les deux sortes de crevettes, l'une grise, et devenant par la cuisson couleur de chair pâle; l'autre transparente pendant sa vie, mais rouge quand elle est cuite. Celle-ci, plus grosse et remarquable par une lame barbelée qu'elle porte au front, est beaucoup plus recherchée et se vend toujours cher. Cependant la crevette grise, que l'on ne transporte guère, est d'un goût beaucoup plus fin que l'autre, plus généralement appelée bouquet. La crevette grise est au bouquet, pour le goût, ce qu'est le gibier à la volaille. On les prend l'une et l'autre avec des quièvres ou bouts de chièvre, et aussi au chalut. Celle prise au chalut, c'est-à-dire dans les grands fonds, est beaucoup moins bonne. Comme tous les crustacés, la crevette perd sa carapace, ce qui amène pour elle un état maladif de quelques jours, pendant lesquels elle se retire dans les régions profondes de la mer, de sorte qu'au chalut on prend pêle-mêle celles qui se portent bien et celles qui sont malades, tandis que les premières seules viennent sur les plages où se fait la pêche à la quièvre ou bout de chièvre. (Voir ce mot.)

SANDAT.

Centropomus sandat. — *Zander*, dans plusieurs contrées de Prusse. *Sandat* et *sandor*, en Livonie. — *Perca lucioperca*, Linné, édition de Gmelin. — *Persèque sandat*, Daubenton et Haüy, *Encyclopédie méthodique*.

Il vit ordinairement dans les profondeurs des lacs qu'il habite, et, comme il a besoin d'un fluide assez pur, on ne le trouve communément que dans les lacs qui renferment beaucoup d'eau, dont le fond est de sable ou de glaise, et qui reçoivent de petites rivières, ou au moins de petits ruisseaux. Il se plaît dans les étangs où vivent les poissons qui aiment, comme lui, à se tenir au fond de l'eau, ce qui lui fait préférer ceux qui nourrissent des éperlans. Il croît très-vite lorsqu'il trouve facilement la quantité de nourriture dont il a besoin. Il dévore un grand nombre de petits poissons, même de ceux qui ont de la force et quelques armes pour se défendre. Il attaque avec avantage quelques perches et quelques brochets; mais il n'est, pour ces animaux, un ennemi dangereux que lorsqu'il jouit de presque toutes ses facultés.

Le sandat habite dans les eaux douces de l'Allemagne, de la Hongrie, de la Pologne, de la Russie, de la Suède et du Danemark. Le grand nombre de noms vulgaires

qu'il porte prouve combien il est recherché ; et on ne sera pas surpris qu'il soit l'objet d'une poursuite particulière, et qu'on le pêche avec autant de soin que de constance, lorsqu'on saura que sa chair est blanche, tendre, très-agréable au goût, facile à digérer, et qu'il parvient à un très-grand volume. Il présente quelquefois une longueur d'un mètre et demi. On prend dans le Danube des individus de cette espèce qui pèsent dix kilogrammes, et le professeur Bloch en a vu un du poids de onze kilogrammes, qui venait du lac Schwulow, en Saxe. Ce centropome ressemble au brochet par les dimensions de son corps, la forme et les dimensions de sa tête, le prolongement de son museau, la disposition, la grosseur et la force de ses dents. Il a, d'ailleurs, beaucoup de rapports avec la persèque, perche. — La grande ouverture de sa gueule annonce sa voracité, et la ressemblance de ses habitudes avec celles de la perche, et surtout avec celles du brochet.

Le sandat meurt promptement lorsqu'on le tire du lac ou de l'étang qui l'a nourri, et qu'on le met dans un vase rempli d'eau. Il expire surtout très-vite si on le retient hors de l'eau, principalement lorsqu'une température chaude hâte le desséchement, si funeste aux poissons. On ne peut donc le transporter en vie qu'à de petites distances, avec beaucoup de précautions, et lorsque la saison est froide; et cependant, comme le sandat est un des poissons les plus précieux pour l'économie publique et privée, et de ceux qu'il faut le plus chercher

à introduire de proche en proche dans tous les lacs et dans tous les étangs, nous ne devons pas négliger de recommander, avec Bloch, de se servir des œufs fécondés de ce centropome pour en répandre l'espèce.

C'est une idée de MM. Milne-Edwards, Coste et Valenciennes. Malheureusement, Lacépède est venu avant eux, et je viens après : *pereant qui ante nos nostra dixerunt!*

SARDINE.

Clupea sprattus. — *Cradeau*, dans quelques départements de la France. — *Royan*, à Bordeaux. — *Garveok*, à Invernees, en Écosse.

Le poisson que nous nommons *sardine* est de la famille des harengs. La sardine a la tête pointue, assez grosse, souvent dorée, le front noirâtre, les yeux gros, les opercules ciselés et argentés, la ligne latérale droite, mais à peine visible ; les écailles tendres, larges et faciles à détacher, le ventre terminé par une carène longitudinale, aiguë, tranchante et recourbée, quinze ou seize centimètres de longueur, les nageoires petites et grises, les côtés argentins ; le dos bleuâtre, quarante-huit vertèbres ; quinze côtes à droite et à gauche. Les plus grosses sardines n'excèdent point la grandeur des harengs de moyenne taille.

On la trouve non-seulement dans l'océan Atlantique

boréal et dans la Baltique, mais encore dans la Méditerranée et particulièrement aux environs de la Sardaigne, dont elle tire son nom. Elle s'y tient dans les endroits très-profonds ; mais, pendant l'automne, elle s'approche des côtes pour frayer.

Les individus de cette espèce s'avancent alors vers les rivages en troupes si nombreuses, que la pêche en est très-abondante. On les mange frais, salés, ou fumés. La branche de commerce qu'ils forment est importante dans plusieurs contrées de l'Europe, et nous croyons que l'on doit rapporter à cette même espèce le clupé décrit par Rondelet sous le nom de *célerin*, et qui a la tête dorée et le corps argenté. Les sardines sont, ainsi que les harengs, des poissons de passage qui paraissent sur nos côtes par bancs ou par bouillons, dans les saisons marquées ; elles n'entrent point, comme les aloses, dans les rivières qui se déchargent à la mer, aux endroits mêmes où l'on prend beaucoup de sardines. Nous avons dit que le vrai hareng était un poisson de l'Océan, qui ne se trouvait point dans la Méditerranée; les sardines, au contraire, sont si abondantes dans cette mer, qu'on a cru qu'elles lui étaient propres, à l'exclusion de l'Océan. Elles fréquentent les deux mers ; on en fait, dans l'Océan, des pêches presque aussi abondantes que dans la Méditerranée. — Quoique les sardines soient des poissons de saison, qui, généralement parlant, précèdent les harengs, elles paraissent plutôt à certaines côtes qu'à d'autres, et elles se plaisent parti-

culièrement sur certains fonds où elles se rassemblent en grand nombre, et y séjournent plus longtemps qu'ailleurs ; tout est pris généralement, car des bancs de sardines, comme ceux de harengs, se portent quelquefois en abondance d'un côté et ensuite d'un autre, et quelques-uns plus tôt, d'autres plus tard.

Il paraît qu'elles s'établissent volontiers aux endroits où il y a des herbiers, que les Bretons nomment *jandres;* c'est pour les en tirer que les pêcheurs bretons leur présentent un appât qu'ils appellent *résure*, au moyen duquel on ne bouleverse point le fond comme avec les filets traînants qu'on emploie en quelques endroits, et qui font un tort considérable à la multiplication de beaucoup d'espèces de poissons, notamment des sardines. Néanmoins, tous les pêcheurs ne conviennent pas que les sardines s'établissent sur les fonds ; plusieurs pensent, et ce n'est pas sans fondement, qu'elles se tiennent souvent entre deux eaux, comme les harengs, pour éviter les poursuites de quantité de poissons qui s'en nourrissent. Étant prévenu qu'il y a beaucoup d'incertitude sur la marche des sardines, on peut dire que, communément, on en prend peu dans la Manche, depuis la Bretagne exclusivement jusqu'en Flandre, peut-être parce que les harengs, qui fréquentent beaucoup ces parages, en écartent les sardines ; néanmoins, on en a quelquefois vu des bancs considérables vers l'embouchure de la Seine, mais c'est rarement ; cependant il y en a sûrement quelques-unes dans la Manche, car on trouve sur les côtes de Caux quelques

sardines confondues dans les manets avec les harengs et les célans.

On en fait des pêches considérables en Bretagne, et on en prend sur presque toutes les côtes d'Angleterre. Les Portugais en prennent beaucoup à la côte des Algarves ; les Espagnols en prennent à Cadix ; mais leur pêche la plus considérable est au royaume de Grenade : en outre, comme j'ai déjà dit, ce poisson est abondant dans la plupart des ports de la Méditerranée et dans ceux de l'Italie. On dit que la Sardaigne, qu'on appelait autrefois *Cedregna*, à cause du fleuve Cedro, un de ceux qui l'arrosent, a pris le nom de *Sardinia*, parce qu'il s'y rend une grande quantité de sardines, qui sont très-communes sur toutes les côtes de la Méditerranée.

Ceux qui se piquent d'être connaisseurs trouvent les petites sardines de Provence les plus fines ; néanmoins, on estime beaucoup celles qu'on pêche à Royan. On en prend dans d'autres parages qui sont aussi grosses que de moyens harengs, et leur goût en approche un peu ; en cela, elles sont bien éloignées d'avoir la délicatesse et le goût fin des petites sardines de Royan et de Provence. — Après celles-ci, on estime celles de Belle-Isle. — On confond avec les vraies sardines des poissons qui sont seulement de la même famille, tels que les célans, les célerins, les sprets ou sprats, et d'autres. Il y a ordinairement, le long des côtes de Bretagne, mille ou douze cents chaloupes qui sont, tous les ans, occupées, pendant la saison des sardines, à en faire la pêche, et

dans cette saison, savoir, depuis le mois de juin jusqu'en octobre, quantité d'ouvriers, des laboureurs même, quittent leur profession ordinaire pour aller à la pêche, de sorte que quelquefois il n'y a que le maître et le second qui soient matelots. Les bateaux pêcheurs sont ordinairement équipés de quatre matelots, y compris le maître, qu'on nomme patron, le second, qu'on appelle brigadier, et deux matelots; quelquefois, au lieu d'un de ces matelots, on embarque deux novices. Le maître et le brigadier doivent avoir de l'expérience et être de bons marins; les autres sont pour la force et ne servent qu'à ramer. L'espèce de filet dont on fait le plus d'usage pour la pêche des sardines est celui qu'on appelle communément *manet*. Ces filets sont une simple nappe, mais il faut que l'ouverture des mailles soit proportionnée à la grosseur des poissons que l'on se propose de prendre, car les manets diffèrent des sennes, en ce qu'avec les sennes on rassemble tout le poisson qui se présente à son passage, et, en pliant le filet en deux, on le retient. On le prend en tirant le filet ou sur le rivage ou au bord des bateaux, tandis qu'avec les manets il faut que le poisson se maille et se bloque par les ouïes. Si les mailles sont trop larges, le poisson passe au travers; si elles sont assez étroites pour que le poisson n'y puisse pas introduire la tête, il ne se prend pas. Il faut donc que l'ouverture de la maille soit tellement proportionnée à la grosseur du poisson, qu'il puisse introduire la tête, et que le corps, qui est plus gros, ne

puisse la traverser; alors il est pris, non-seulement parce que le poisson de sa nature ne peut reculer, mais encore parce que, s'il parvenait à reculer, il serait pris par les ouïes. Ceci bien entendu, comme il y a, ainsi que nous l'avons dit, des sardines de grosseurs fort différentes, il faut que les pêcheurs aient des manets dont les mailles soient de différentes ouvertures pour employer les uns ou les autres suivant la grosseur des poissons qu'ils rencontrent. Ordinairement, à la fin de la saison de la pêche des sardines, on emploie des manets qui ont les mailles plus ouvertes qu'au commencement.

SAUMON.

Salmo salar. — *Saumoneau*, avant deux ans d'âge. — *Tacon*, avant trois ans d'âge. — *Salm*, dans quelques contrées de l'Allemagne. — *Lachs*, ibid. — *Sælmling*, ibid., lorsqu'il n'a qu'un an. — *Weisslach*, ibid., lorsqu'il est gras. — *Granlach*, ibid., lorsqu'il est maigre. — *Kupferlachs*, ibid., dans le temps du frai. — *Wracklacks*, ibid., après le temps du frai. — *Rothlachs*, ibid., lorsqu'il a été pris dans la mer. — *Salmon*, en Angleterre.

Ce poisson se plaît dans presque toutes les mers; dans celles qui se rapprochent le plus du pôle et dans celles qui sont les plus voisines de l'équateur. On le trouve sur les côtes occidentales de l'Europe, dans la Grande-Bretagne, auprès de tous les rivages de la Bal-

tique, particulièrement dans le golfe de Riga, au Spitzberg, au Groënland, dans le nord de l'Amérique, dans l'Amérique méridionale, dans la Nouvelle-Hollande, au fond de la manche de Tartarie, au Kamtschatka, etc. Il préfère partout le voisinage des grands fleuves et des grandes rivières, dont les eaux douces et rapides lui servent d'habitation pendant une très-grande partie de l'année; il n'est point étranger aux lacs immenses ou aux mers intérieures qui ne paraissaient avoir aucune communication avec l'Océan. On le compte parmi les poissons de la mer Caspienne, et cependant on assure qu'on ne l'a jamais vu dans la Méditerranée. Aristote ne l'a pas connu. Pline ne parle que des individus de cette espèce que l'on avait pris dans les Gaules ; et le savant professeur Pictet conjecture qu'on ne l'a point observé dans le lac de Genève, parce qu'il n'entre pas dans la Méditerranée, ou du moins parce qu'il y est très-rare.

Il tient le milieu entre les poissons marins et ceux des rivières. S'il croît dans la mer, il naît dans l'eau douce; si, pendant l'hiver, il se réfugie dans l'Océan, il passe la belle saison dans les fleuves. Il en recherche les eaux les plus pures; il ne supporte qu'avec peine ce qui peut en troubler la limpidité; et c'est presque toujours dans ces eaux claires qui coulent sur un fond de gravier que l'on rencontre les troupes les plus nombreuses des saumons les plus beaux.

Il parcourt avec facilité toute la longueur des plus grands fleuves. Il parvient jusqu'en Bohême par l'Elbe,

en Suisse par le Rhin, et auprès des hautes Cordillères de l'Amérique méridionale par l'immense Maragnon, dont le cours est de quatre cents myriamètres.

Dans les contrées tempérées, les saumons quittent la mer vers le commencement du printemps ; et dans les régions moins éloignées du cercle polaire, ils entrent dans les fleuves lorsque les glaces commencent à fondre sur les côtes de l'Océan.

Ils redescendent dans la mer vers la fin de l'automne, pour remonter de nouveau dans les fleuves à l'approche du printemps. Plusieurs de ces poissons restent néanmoins, pendant l'hiver, dans les rivières qu'ils ont parcourues. Plusieurs circonstances peuvent les y déterminer ; et ils y sont forcés quelquefois par les glaces qui se forment à l'embouchure, avant qu'ils soient arrivés pour la franchir.

Lorsqu'ils nagent, ils se tiennent au milieu du fleuve et près de la surface de l'eau; et, comme ils sont souvent très-nombreux, qu'ils agitent l'eau violemment et qu'ils font beaucoup de bruit, on les entend de loin, comme le murmure sourd d'un orage lointain. S'ils veulent se dérober à quelque sensation incommode, éviter un danger, échapper à un piége, ils s'élancent avec tant de rapidité, que l'œil a de la peine à les suivre. On peut, d'ailleurs, démontrer que ceux de ces poissons qui n'emploient que trois mois à remonter jusque vers les sources d'un fleuve, tel que le Maragnon, dont le cours est, comme je l'ai dit, de quatre cents myriamètres, et dont le

courant est remarquable par sa vitesse, sont obligés de déployer, pendant près de la moitié de chaque jour, une force de natation telle, qu'elle leur ferait parcourir, dans un lac tranquille, quatre ou cinq myriamètres par heure ; et l'on a éprouvé, de plus, que, lorsqu'ils ne sont pas contraints à exécuter des mouvements aussi prolongés, ils franchissent par seconde une étendue de huit mètres environ.

Les saumons ont dans leur queue une rame très-puissante. Les muscles de cette partie de leur corps jouissent même d'une si grande énergie, que des cataractes élevées ne sont pas pour ces poissons un obstacle insurmontable. Ils s'appuient contre de grosses pierres, rapprochent de leur bouche l'extrémité de leur queue, et font par là une sorte de ressort fortement tendu, lui donnent avec promptitude sa première position, débandent avec vivacité l'arc qu'elles forment, frappent avec violence contre l'eau, s'élancent à une hauteur de plus de quatre ou cinq mètres, et franchissent la cataracte. Ils retombent quelquefois sans avoir pu s'élancer au delà des roches, ou l'emporter sur la chute de l'eau ; mais ils recommencent bientôt leurs manœuvres, ne cessent de redoubler d'efforts qu'après des tentatives très-multipliées ; et c'est surtout lorsque le plus gros de leur troupe, celui que l'on a nommé leur conducteur, a sauté avec succès, qu'ils s'élancent avec une nouvelle ardeur.

Indépendamment de leur queue, longue, agile et vi-

goureuse, ils ont, pour attaquer ou pour se défendre, des dents nombreuses et très-pointues qui garnissent les deux mâchoires et le palais, sur chacun des côtés duquel elles forment une ou deux rangées.

Le temps de leur frai commence à une époque plus ou moins avancée de chaque printemps ou de chaque été, suivant qu'ils habitent dans des eaux plus ou moins éloignées de la zone glaciale. Les femelles cherchent alors un endroit commode pour leur ponte. Quelquefois elles aiment mieux déposer leurs œufs dans de petits ruisseaux que dans les grandes rivières auxquelles ils se réunissent, et elles paraissent chercher le plus souvent à déposer leurs œufs dans un courant peu rapide et sur du sable ou du gravier. Après le frai, les saumons, devenus mous, maigres et faibles, se laissent entraîner par les eaux, où vont d'eux-mêmes reprendre dans l'eau salée une force nouvelle.

Le jeune saumon grandit ensuite assez rapidement, et parvient bientôt à la taille de dix ou douze centimètres. Lorsqu'il a acquis une longueur de deux ou trois décimètres, il jouit d'assez de force pour quitter le haut des rivières et pour en suivre le courant, qui le conduit vers la mer; mais souvent, avant cette époque, une inondation l'entraîne vers l'embouchure du fleuve.

Les jeunes saumons qui ont atteint une longueur de quatre ou cinq décimètres quittent la mer pour remonter dans les rivières; mais ils partent le plus

souvent plus tard que les gros saumons; ils attendent communément le commencement de l'été.

On les suppose âgés de deux ans lorsqu'ils pèsent de trois à quatre kilogrammes; ils ne frayent que vers leur quatrième ou cinquième année.

Agés de cinq ou six ans, ils pèsent cinq ou six kilogrammes, et parviennent bientôt à un développement très-considérable. Ce développement peut être d'autant plus grand, qu'on pêche fréquemment en Écosse et en Suède des saumons du poids de quarante kilogrammes, et que les très-grands individus de l'espèce que nous décrivons présentent une longueur de deux mètres.

Les saumons vivent d'insectes, de vers et de jeunes poissons. Ils saisissent leur proie avec beaucoup d'agilité; et, par exemple, on les voit s'élancer avec la rapidité de l'éclair sur les moucherons, les papillons, les sauterelles et les autres insectes que les courants charrient ou qui voltigent à quelques centimètres au-dessus de la surface de l'eau.

SÈCHE.

Sepia.

Poisson de mer long d'environ deux pieds, et quelquefois approchant de la grandeur de deux coudées.

(Je prends ceci dans Valmont de Bomard; les sèches que j'ai vues, et j'en ai vu beaucoup, n'avaient pas plus d'un pied et demi.) Il est couvert d'une peau mince, mais ferme. Sa figure est laide, difforme. Il a huit pieds ou bras extrêmement élastiques, attachés à la tête. Son corps est charnu et garni en dedans, sur le dos, d'une sorte d'écaille assez solide ou d'un os grand comme la main, blanc, opaque, léger, uni, fongeux, un peu rude et friable en dessous, d'un goût salé et âcre, sans odeur, connu vulgairement sous le nom d'*os de sèche*. Son bec est de la forme et de la couleur de celui du perroquet. Ce poisson singulier peut vivre plus de vingt ans. Quand la sèche se trouve violemment poursuivie, elle distille autour d'elle une liqueur noire, qui la dérobe quelque temps aux regards de ses ennemis. Malgré l'horrible laideur de ce poisson, on le mange dans plusieurs villes de France et d'Italie ; sa liqueur noire peut servir d'encre, et son os est d'une grande utilité aux orfèvres pour faire des moules. On pêche la sèche sur les bords de l'Océan et de la Méditerranée. — La petite sèche (encornet, calmar) n'excède jamais la longueur d'un pouce. Bien différente de la sèche, elle n'a point comme elle un os sur le dos. Elle a de chaque côté une espèce de petite aile ronde et étroite; son corps est tiqueté de points noirs; sa chair est molle et assez délicate. On en pêche beaucoup au printemps avec les petits poissons.

SECRETS[1]

POUR ATTIRER LES POISSONS OU L'ON VEUT PÊCHER.

On dit que, pour attirer les poissons, il faut prendre du suc de joubarbe, le verser sur de l'ortie et de la quintefeuille qu'on pile dans un mortier, ensuite s'en frotter les mains et jeter le marc dans l'eau. On prétend que, si on met de cette même composition dans une nasse ou autre filet, les poissons y accourront en foule. Les personnes qui font profession de pêcher se servent, pour attirer les poissons, de vers luisants, distillés à feu lent dans un vase de terre, jusqu'à ce que l'eau en soit toute évaporée. Ils prennent cette eau, ils la mettent dans une petite fiole de verre, ils y mêlent quatre onces de vif-argent, et bouchent cette fiole de manière que l'eau n'y puisse entrer. Cela fait, ils prennent cette fiole et la mettent dans un filet tendu; aussitôt les poissons y accourent en grand nombre et s'y prennent.

POUR LES ATTIRER DANS LE FILET OU NASSE.

Trempez un drapeau dans le sang d'un homme, mêlez avec de la farine d'orge, et mettez le drapeau

[1] Je vous conseille de ne pas vous y fier. J'ai trouvé cela dans des bouquins fort anciens.

dans le filet; les poissons s'y amassent en grand nombre.

POUR FAIRE VENIR LE POISSON APRÈS LA LIGNE.

Vous prendrez deux grains de musc, quatre gouttes d'huile d'aspic, autant de momie et de camphre. Vous en frotterez souvent l'hameçon, l'amorcerez à l'ordinaire; tout le poisson des environs y viendra.

POUR PRENDRE LES POISSONS A LA MAIN.

Frottez vos mains de suc de joubarbe, d'ortie et d'ail; ou faites une onction de feuilles de joubarbe, de baume domestique et sauvage, cuites dans la graisse de cheval, en consistance d'onguent, pour s'en frotter les mains, et vous en verrez l'effet.

SEPTEMBRE.

Pour prendre des perches en ce mois, ainsi qu'en octobre, il faut amorcer avec des vérons vivants. Les gardons, les chevennes, les vaudoises, les barbeaux,

qui, pendant l'été, se tenaient dans les herbes, commencent à chercher l'eau profonde. On peut pêcher depuis le matin jusqu'au soir.

A la mer, c'est le moment des grandes pêches à la senne et au tramail. On prend mulets, bars, et toutes sortes de poissons plats.

SENNES ou SAINES.

Ce sont des nappes simples destinées à arrêter toutes sortes de poissons. On en garnit les parcs, on en tend en ravoir; mais le plus souvent on les traîne, c'est pourquoi on les nomme aussi *traînes*.

SIGNES POUR GUIDER LES PÊCHEURS.

Les vents de nord, nord-est, nord-ouest (dit *galerne*), qui généralement sont ou froids ou secs, suivant les saisons, surprennent le poisson, qui se retire en terre, dans les trous ou sous les herbes, d'où il ne sort plus que la nuit. Plus l'air est léger, plus le poisson se tient caché au fond. Il n'y a que le juerne et l'ablette qui, poissons de surface, s'occupent fort peu de l'intempérie, quoique, cependant encore, ils

aient des temps où ils changent de goût et ne mordent plus qu'à des esches qui leur conviennent.

Par les vents de sud-est, sud-ouest, l'air, étant chaud et lourd, surtout par un temps nuageux ou couvert, presse sur les eaux l'insecte en nombre incalculable, qui la veille par un vent de haut (nord, etc.) volait dans une région beaucoup plus élevée.

Les hirondelles sont un signe infaillible pour les pêcheurs inaccoutumés. Lorsqu'elles volent haut, l'insecte est élevé; quand elles volent bas, c'est qu'il est pressé par l'air tiède et précipité sur la surface des eaux; alors le poisson s'agite, marche et mange.

Par un vent sec du nord, etc., l'instinct du poisson lui fait sentir que la seule nourriture qu'il puisse trouver gît au fond de l'eau, et, comme rien ne l'excite, il va dans les courants attendre sa nourriture au passage; si on doit en prendre, c'est donc là seulement qu'il faut aller le chercher, et il ne marche plus que la nuit. Malgré les amorces, par un temps calme, vent frais nord-est, le pêcheur fait peu de chose; par le même temps, le vent plus fort, le pêcheur ne fait rien; par un vent sud-ouest, temps clair et chaud, le pêcheur fera bien le soir et le matin, presque rien dans la journée; par le même vent bas, temps couvert, le pêcheur fera une bonne pêche; par le même vent, s'il tourne au sud et sud-est, et si le temps est orageux, si les amorces n'ont pas été négligées, le pêcheur fera une très-bonne pêche.

SOLE.

Pleuronectes solea. — *Perdrix de mer*, dans plusieurs départements de la France. — *Linguata*, en Italie. — *Zange*, en Allemagne. — *Tonge*, en Norvége et en Hollande. — *Sol*, en Angleterre.

Il paraît que la grandeur de ce poisson varie suivant les côtes qu'il fréquente, et vraisemblablement suivant la nourriture qu'il peut avoir à sa portée. On en prend quelquefois auprès de l'embouchure de la Seine, qui ont cinq, six ou sept décimètres de longueur. Il se nourrit d'œufs ou de très-petits individus de quelques espèces de poissons et de petites moules ; mais, lorsqu'il est encore très-jeune, il est la proie des grands crabes, qui le déchirent, le dépècent et le dévorent. Pendant l'hiver, il se tient dans les profondeurs de l'Océan. Il quitte le fond de la mer lorsque la belle saison arrive. Il va chercher alors les endroits voisins des rivages ou des embouchures des fleuves, où les rayons du soleil peuvent parvenir assez facilement pour hâter l'accroissement de ses œufs et la sortie du fœtus.

Les écailles de la sole sont dures, raboteuses, dentelées, et fortement attachées à la peau, sur le côté gauche comme sur le côté droit. L'ouverture de la bouche représente un croissant. On voit plusieurs rangs de

dents petites et pointues à la mâchoire inférieure, et des barbillons blancs et très-courts au côté gauche des deux mâchoires. Le côté gauche est plus ou moins blanc ; le droit est brun, noirâtre ou blond, suivant l'espèce, le sexe et la nourriture ; — les avis sont partagés à ce sujet.

SURMULET.

Rouget-barbeau.— Mulet-barbeau. — Triglia, en Italie.

Il a le dos et la tête voûtés ; sa bouche est petite et sans dents. Comme ce poisson est en grande partie rouge, on l'a quelquefois nommé *vrai rouget*. La dénomination de *rouget* lui conviendrait mieux qu'à tout autre ; mais il faut éviter de le confondre, comme plusieurs ont fait, avec le rouget-grondin. Si l'on a égard à la forme de son corps, ainsi qu'au nombre et à la position tant des nageoires que des ailerons, il paraîtra qu'il est à propos de le rapprocher des mulets. Si on a nommé ce poisson *surmulet*, ce n'est pas à raison de sa grandeur, mais parce qu'il fait un manger plus délicat que le mulet, qu'à cet égard il lui est supérieur. Le surmulet a, comme les grondins, des barbillons ; mais ceux des grondins ont leur attache auprès des articulations des nageoires de dessous la

gorge, tandis que le surmulet les a à l'extrémité de la mâchoire inférieure ; c'est ce qui l'a fait nommer *mulet-barbet*, *barbarin*, *barbeau de mer*. La ressemblance qu'on a trouvée entre les barbillons que le surmulet a au menton avec ceux des morues a fait qu'on l'a encore nommé en quelques endroits le *surmulet-morue*, par comparaison à la morue.

Le surmulet est un poisson singulièrement estimé, surtout celui qu'on pêche en grande eau depuis le commencement de juillet jusqu'en août ; car dans cette saison il est dans sa grandeur, qui n'excède guère huit à neuf pouces. Sa chair est blanche, ferme, et se lève par feuillets ; elle est d'un goût excellent ; mais malheureusement il ne se conserve pas : il faut le manger dans les vingt-quatre heures. On le prend au tramail. Je n'en ai jamais pris sur les côtes de la Manche. Je n'ose cependant pas dire qu'on ne le trouve que dans la Méditerranée.

SIRÈNES ET TRITONS.

Quand je regarde la mer et les autres grands aspects de la nature, je suis surpris et scandalisé de voir le vulgaire des hommes ne pas se contenter des merveilles et des splendeurs que le maître de la nature étale à leurs regards, et y ajouter, en forme de fioritures,

un certain nombre de mensonges, qui, pour comble d'humiliation et d'impuissance, restent beaucoup au-dessous des splendeurs qu'ils n'avaient qu'à regarder.

Peut-être est-ce que ces grands et éternels miracles sont au-dessus de l'intelligence de certains hommes, et qu'ils les rétrécissent ou les abaissent à leur portée. Ainsi, lorsque vous pouviez admirer la mer, les fleuves, les sources sans cesse remontant en nuages et retombant en pluie, se mêlant à tout ce qui est, au sang de l'homme et à la sève des arbres, sans que jamais une seule goutte d'eau s'en perde ou manque à ses fonctions, qu'avez-vous besoin d'imaginer le changement de quelques cruches d'eau en vin, et d'appeler cela un miracle? Attendiez-vous après cela pour reconnaître l'existence et la puissance d'un être suprême?

Aussi le mouvement inflexible et inexpliqué, quoi qu'en disent les savants, de la mer qui monte et descend deux fois en vingt-quatre heures, qui abandonne son lit et y rentre, — les prairies d'algues et de varechs, et les multitudes d'animaux étrangers qui les habitent, poissons, cétacés, crustacés, coquilles, madrépores, amphibies, tout cela n'a-t-il pas de quoi occuper les regards et l'esprit, repaître la curiosité et l'admiration? Eh bien, on a inventé des tritons, des néréides et des sirènes, et non pas seulement les anciens, mais les modernes, les plus modernes.

Dans les dernières années de Louis-Philippe, j'ai vu aux Champs-Élysées, dans une de ces baraques qui cachent tant de phénomènes à toute curiosité au-dessous de dix centimes, deux sirènes qui attiraient la foule. Au devant de la baraque, sur une énorme toile devant laquelle se faisait une bruyante musique, on avait représenté les deux sirènes conformément à la tradition, femmes jusqu'à la ceinture et poissons depuis la ceinture, et, comme dit le poëte latin :

Desinit in piscem mulier formosa supernè.

Elles avaient de grands cheveux, l'une noirs, l'autre blonds; elles étaient roses et fraîches comme des pommes. Dans la baraque, ce n'était plus tout à fait la même chose. Avec des morceaux de hareng saur, on avait formé des figures étranges qu'on avait collées sur du carton et enfermées dans un cadre. On trouve la mention des sirènes faite très-sérieusement dans beaucoup de livres, et cette mention est appuyée par les circonstances les plus minutieuses et par des témoignages. Un journal, ces jours derniers, publiait un rapport de marins qui avaient rencontré des sirènes vers les Moluques, où, du reste, les pères de Trévoux affirmaient leur existence, leur ressemblance avec la femme. Ces pères paraissaient en avoir mangé, car ils lui attribuaient le goût du bœuf.

Les plus anciennes mentions que je connaisse de la rencontre des sirènes, je parle d'une mention sérieuse

et donnée comme un point authentique, est du 18 du mois de mars 592.

« Un officier de la basse Égypte se promenait le soir, avec quelques amis, sur les rives du Nil. Ils aperçurent, assez près du rivage, un homme marin et sa femelle. Ils étaient dans l'eau jusqu'aux hanches. L'homme avait les cheveux roux et presque hérissés, et la peau brune; il avait l'air féroce et le regard affreux.

» La femme, au contraire, avait l'air assez doux; elle avait les cheveux longs, noirs, flottant sur les épaules, le corps blanc.

» *Ces deux monstres* restèrent plus d'une heure à la vue de cet officier et de ses amis. Il n'y eut que les ténèbres de la nuit qui les dérobèrent aux yeux des spectateurs. »

On rédigea de ces faits une attestation qui fut signée par les témoins et envoyée à l'empereur Maurice, qui régnait alors à Constantinople.

On se demande assez naturellement quelle différence il y avait entre ces *deux monstres*, et un homme assez laid et une femme médiocrement pudique, laquelle, se croyant seule avec son mari, se baignait à la fin du jour dans un costume qu'aucune de nos dames ne se permettrait au bain, et qui n'est décent qu'au bal, ou à l'Opéra et aux Italiens.

Autre sirène.

En 1430, après une grande inondation qui affligea la Hollande, comme la mer s'était déjà retirée et que

les digues étaient reconstruites, des filles de la ville d'Edam, en Zélande, à l'extrémité de la petite rivière de Rye, allant de leur ville en bateau vers une hauteur où elles avaient retiré leurs vaches, trouvèrent une fille marine ensevelie dans la vase. Elles l'emmenèrent, la nettoyèrent et l'habillèrent à leur façon. On lui apprit à s'habiller et à se déshabiller, à filer et à faire le signe de la croix; c'est tout ce qu'elle put apprendre. Elle était *à peu près* semblable aux autres filles. On ne put lui apprendre à parler. « Elle avait conservé un grand amour pour l'eau. »

Je ne sais si c'est une épigramme naïve, car enfin s'habiller et se déshabiller, c'est, disent les écrivains satiriques et tous les maris et les pères, presque toute l'occupation des femmes. Filer, c'est leur vertu, en y ajoutant la chasteté, ainsi qu'en fait foi la fameuse épitaphe latine : « Elle vécut chaste et elle fila de la laine : »

Casta vixit,
Lanam fecit.

Son signe de la croix valait beaucoup de prières que j'ai entendues; et son amour pour l'eau ne m'inspire aucune répugnance, sauf cet *à peu près*, qui aurait besoin d'explication. On se demandera encore à quoi on reconnut que c'était une vierge d'eau, une fille marine; en quoi peut consister cet *à peu près* qui la distinguait des vierges terrestres.

Mais voici qui est plus grave. Un procès-verbal régulier, dressé par Pierre Luce, sieur de la Paix, capitaine de vaisseau, se trouvant à la Martinique le 31 mai 1671, et reçu par Pierre de Béville, notaire, en présence du père Julien Simon, jésuite, et de trois autres témoins qui ont signé au procès-verbal, contenant les dépositions de deux Français et de quatre nègres témoins du fait.

De ce procès-verbal, « il appert que, le 23 du même mois de mai, les deux Français et les quatre nègres étant allés pêcher en barque le matin aux îles du Diamant, ils aperçurent, comme le soleil se couchait, au bord d'une petite île, un monstre marin semblable à un homme jusqu'à la ceinture, avec des cheveux grisonnants et une figure assez laide. Il les regarda avec attention et se mit à nager ; ils virent alors, grâce à la transparence de l'eau, que le bas de son corps avait la forme d'un poisson. »

Mais il avait l'extrémité de la queue fort partagée. Ces deux séparations de la queue auraient pu être prises pour des jambes par des observateurs moins sagaces.

« Vers 1720, une sentinelle tua d'un coup de mousquet, dans un fossé de Boulogne, un monstre marin : la sentinelle l'ayant pris pour un homme *ordinaire* qui refusait de répondre. »

Et, en effet, ça y ressemblait beaucoup, car le sieur Masson, commis de la marine, en publia une description

qui démontre que la seule différence avec le sieur Masson est qu'il avait les cheveux et la barbe courts et crépus comme de la mousse.

« En 1671, un blanc appelé Larchec, revenant du Fort-Royal à la Martinique, dans un canot armé de huit nègres, les nègres s'écrièrent *tous à la fois :* « Un » béquet à la mer (un blanc) ! » Le sieur Larchec, qui regardait d'un autre côté, ne se retourna pas assez vite et ne vit que le bouillonnement de l'eau. Les huit nègres affirmèrent qu'ils avaient vu un monstre marin, semblable à un homme jusqu'à la ceinture, et qu'ils n'avaient pas vu le reste ; ce qui rendit alors incontestable à la Martinique l'existence des tritons.

« Sur les rivages de l'Inde, des Portugais prirent dans un filet, en pêchant, dix-sept tritons et sirènes ; on ne put en faire parvenir que deux, une femme et une fille, au roi Emmanuel, à Lisbonne. Elles vécurent assez longtemps, ressemblant aux autres femmes, mais ne purent apprendre à parler. »

Si ce ne sont pas des femmes, ce sont encore moins des sirènes, dont la voix était si belle et si touchante. Le père Henriquez, jésuite, rapporte dans une de ses lettres, imprimée à Venise en 1548, qu'étant aux Indes orientales, il avait vu seize tritons, sept mâles et neuf femelles, qu'on avait pris d'un coup de filet.

Le 8 septembre 1725, on envoya de Brest à M. le comte de Maupas un procès-verbal dressé par un nommé Jean Martin, pilote d'un navire français appelé *Marie-*

de-Grâce. Ce procès-verbal, signé par le capitaine et tous ceux de l'équipage qui savaient écrire, rapporte ce qui suit :

« C'était le 8 août 1720, jour de jeudi, les vents étant à l'est-sud-est, le navire étant mouillé sur le banc de Terre-Neuve. Sur les dix heures du matin, on vit à bâbord un homme marin. Un appelé Guillaume lui donna un coup de bâton. L'homme marin montra le poing et fit une figure irritée ; puis, en nageant, il passa à tribord, puis à l'arrière, où il s'accrocha au gouvernail ; il vint à l'avant et regarda la proue, où il y avait une tête de femme.

» Le capitaine alors voulut le harponner ; mais il eut peur que ce ne fût le fantôme d'un matelot appelé la Commune, qui s'était tué à bord du navire le 18 du même mois d'août. Il fit encore des signes menaçants et s'éloigna en nageant jusqu'à ce qu'on le perdît de vue. »

On rapporte, en outre, dans le procès-verbal :

1° Qu'il était *presque* en tout semblable à un homme ;

2° Qu'il y avait sept navires mouillés à quelque distance et en vue de la *Marie-de-Grâce*.

Voilà à peu près tout ce qui s'est dit sérieusement de plus saillant sur les tritons et les sirènes. Cela prouve qu'il y a des hommes crédules, des hommes menteurs et quelques femmes qui ne parlent pas ; mais ça ne

prouve pas qu'il y ait des hommes marins ni des sirènes.

TANCHE.

Cyprinus tinca. — *Tenca*, en Italie. — *Schlei*, en Allemagne. — *Zeelt*, en Hollande. — *Tench*, en Angleterre.

Les tanches sont aussi sujettes que les goujons à varier dans leurs nuances, suivant l'âge, le sexe, le climat, les aliments et les qualités de l'eau. Communément on remarque du jaune verdâtre sur leurs joues, du blanc sur leur gorge, du vert clair sur la partie supérieure de leurs côtés, du jaune sur la partie inférieure de ces dernières portions, du blanchâtre sur le ventre, du violet sur les nageoires; mais plusieurs individus montrent un vert plus éclairci ou plus voisin du noir; les mâles particulièrement ont les teintes moins obscures. La tête est grosse, le front large, l'œil petit, la lèvre épaisse, le dos un peu arqué, la peau noire; toute la surface de l'animal est couverte d'une matière visqueuse assez abondante pour empêcher de distinguer facilement les écailles.

On trouve des tanches dans presque toutes les parties du globe. Elles habitent dans les lacs et dans les marais; les eaux stagnantes et vaseuses sont celles qu'elles recherchent. Elles ne craignent pas les rigueurs de l'hi-

ver ; on n'a pas même besoin, dans certaines contrées, de casser en différents endroits la glace qui se forme au-dessus de leur asile ; ce qui prouve qu'il n'est pas nécessaire d'y donner une issue aux gaz qui peuvent se produire dans leurs retraites, et ce qui paraît indiquer qu'elles y passent la saison du froid enfoncées dans le limon et au moins à demi engourdies, ainsi que l'ont pensé plusieurs naturalistes.

Elles se nourrissent des mêmes substances que les carpes.

Leur poids peut être de trois ou quatre kilogrammes. Leur chair, molle et quelquefois imprégnée d'une odeur de limon et de boue, est difficile à digérer. Quand on les a prises vivantes, on leur fait perdre cette mauvaise odeur en les laissant quelques heures dans un baquet d'eau claire. Mais, d'ailleurs, suivant les pays, les temps, les époques de l'année, les altérations ou les modifications des individus et une sorte de mode ou convention, elles ont été estimées ou dédaignées. On s'est même assez occupé de ces poissons dans beaucoup de contrées pour leur attribuer des propriétés très-extraordinaires. On a cru que, coupées en morceaux et mises sous la plante des pieds, elles guérissaient de la peste et des fièvres ; qu'appliquées vivantes sur le front, elles apaisaient les maux de tête ; qu'attachées sur la nuque, elles calmaient l'inflammation des yeux ; que placées sur le ventre, elles faisaient disparaître la jaunisse ; que leur fiel chassait les vers, et que les poissons guérissaient

leurs blessures en se frottant contre la substance huileuse qui les enduit.

C'est le poisson qui résiste le mieux au charroi; mais il ruine le fond d'un étang, car on assure qu'il faut plus de terrain pour nourrir cent tanches que pour engraisser cinq cents carpes.

Les anciens nommaient ce poisson *piscis ignobilis*, *vilis* et *pauperiorum cibus*. Le poëte Ausone, qui, selon Willughby, est le premier qui ait parlé de la tanche, l'a désignée sous le nom de *vulgi solatium*.

TERRIR.

Les pêcheurs disent que les poissons *terrissent* quand il fait chaud, pour dire qu'ils s'approchent de la terre; et, quand les eaux sont fortes, ils gagnent la grande eau, où ils se retirent dans les grands fonds.

TESSURE.

Les pêcheurs cordiers appellent une *tessure* plusieurs pièces d'appelets jointes les unes au bout des autres.

On appelle aussi *tessure* un certain nombre de pa-

niers, nasses, tambours, etc., pour prendre les homards, et liés ensemble par une corde.

THON.

Thunnus.

Poisson de mer massif et ventru, couvert de grandes écailles et d'une peau fine. Il a le museau pointu et épais, les dents aiguës et petites, les ouïes doubles, deux nageoires auprès des ouïes, et le dos noirâtre; sa queue est large et formée en croissant.

Ce poisson est naturellement fort craintif, et il suffit de faire beaucoup de bruit où il se trouve pour le faire sauver et se jeter étourdiment dans les fosses où les filets sont tendus. Il habite les lieux limoneux de la mer; il mange l'algue et plusieurs autres plantes maritimes; il va toujours en troupes. On connaît qu'il approche par le bruit qu'il fait en agitant violemment l'eau de la mer par où il passe. La vitesse avec laquelle nagent les thons et plusieurs autres poissons, et la durée constante de cette vitesse, ne paraîtraient pas vraisemblables, si elles n'étaient pas bien connues. Le chevalier de Chimbaud, étant parti de la Martinique pour la France par la voie de Marseille, dit que dans cette traversée, qui fut de plus de cent jours, il rencontra une

quantité prodigieuse de thons qui l'accompagnèrent pendant quarante-sept jours ; ils disparurent tous au moment que l'on quitta l'Océan pour entrer dans le détroit de Gibraltar.

Le thon se trouve en abondance dans la Méditerranée, et principalement sur les côtes de la Provence ; on y en prend qui pèsent jusqu'à cent vingt livres et plus. On a préparé pour cela une pêcherie qu'on appelle *madrague ;* on l'y prend avec une espèce de rets ou de gros filet qu'on appelle *thonaire.* Il se fait aussi une pêche abondante de thons sur les côtes de Basques et de Latour, dans le ressort de l'amirauté de Bayonne. Cette pêche commence à la mi-avril et se continue jusqu'au commencement d'octobre. Là, elle se fait à la ligne, le bateau à la voile ; l'hameçon est recouvert d'un vieux linge ou d'un petit sac taillé en forme de sardine, dont les thons sont très-friands : comme ce poisson est vorace, il gobe aussitôt l'hameçon ; chaque bateau ramène quelquefois cent cinquante thons. La chair du thon ressemble à celle du veau ; l'endroit le plus délicat est la poitrine. Quand il est nouvellement pêché et qu'on le coupe aussitôt, sa chair est rouge ; elle est ferme, très-bonne à manger et nourrissante ; on la mange rôtie. On la sale aussi pour la conserver, ou on la marine étant cuite avec l'huile de Provence et le sel. On transporte partout de ce poisson mariné et dépecé par tronçons, sous le nom de *thonine.*

Les Sinopiens tiraient autrefois un grand profit de la

pêche du thon qui se faisait sur leur rivage, où, en certain temps, selon Strabon, ce poisson se vendait en quantité; c'est la raison pour laquelle ils le représentaient sur leurs monnaies, comme il paraît par les médailles de Géta. Ce poisson venait des Palus-Méotides, passait à Trébizonde et à Pharnacie, où l'on en faisait la première pêche. Le thon allait de là le long de la côte de Sinope, où s'en faisait la seconde pêche; il traversait ensuite jusqu'à Byzance, où s'en faisait la troisième pêche. Les Romains qui allaient à la pêche des thons faisaient des sacrifices de thons à Neptune, pour le prier de détourner de leurs filets les poissons qui les déchiraient, et de prévenir les secours que les dauphins rendaient aux thons, empêchant par là le succès de leur pêche.

TORPILLE.

Torpedo. — Torpède, tremble ou *dormilleuse.*

Poisson de mer ainsi nommé de la propriété singulière qu'il a d'occasionner un engourdissement à ceux qui le touchent. On rencontre ce poisson sur les côtes de Poitou et d'Aunis, de Gascogne et de Provence. La torpille est rangée parmi les raies. C'est un poisson plat, cartilagineux, à peu près de la figure d'une

raie. Les yeux sont petits, mais saillants, regardant horizontalement en dehors, et pouvant, à la volonté de l'animal, rentrer dans leurs orbites. Les plus grandes torpilles des mers de France n'ont pas deux pieds de long. Quand on les touche avec les doigts, il arrive, non pas toujours, mais assez souvent, que l'on sent un engourdissement douloureux dans la main et dans le bras jusqu'au coude, et quelquefois jusqu'à l'épaule. Cet engourdissement dure peu; il ressemble à la douleur qu'on éprouve quand on s'est frappé rudement le coude contre quelque corps dur. La cause la plus vraisemblable de cet engourdissement vient, suivant Réaumur, du jeu des muscles, et de l'effort subit que fait la torpille pour aplatir son dos, qui est un peu convexe, jusqu'au point de le rendre concave.

Redi voulut éprouver la vertu d'une torpille que l'on venait de pêcher. « A peine l'avais-je touchée et serrée avec la main, dit cet habile observateur, que j'éprouvai dans cette partie un picotement qui se communiqua dans le bras et dans toute l'épaule, et qui fut suivi d'un tremblement désagréable et d'une douleur accablante et aiguë dans le coude, en sorte que je fus obligé de retirer aussitôt la main. » Cet engourdissement a été aussi décrit par Réaumur, qui a fait plusieurs observations sur la raie torpille. « Il est très-différent des engourdissements ordinaires, a écrit ce savant naturaliste; on ressent dans toute l'étendue du bras une espèce d'étonnement qu'il n'est pas pos-

sible de bien peindre, mais lequel, autant que les sentiments peuvent se faire connaître par comparaison, a quelque rapport avec la sensation douloureuse que l'on éprouve dans le bras lorsqu'on s'est frappé rudement le coude contre quelque corps dur. »

Redi, en continuant de rendre compte de ses expériences sur la raie dont nous écrivons l'histoire, ajoute : « La même impression se renouvelait toutes les fois que je m'obstinais à toucher de nouveau la torpille. Il est vrai que la douleur et le tremblement diminuèrent à mesure que la mort de la torpille approchait. Souvent même je n'éprouvais plus aucune sensation semblable aux premières ; et lorsque la torpille fut décidément morte, ce qui arriva dans l'espace de trois heures, je pouvais la manier en sûreté et sans ressentir aucune impression fâcheuse. D'après cette observation, je ne suis pas surpris qu'il y ait des gens qui révoquent en doute cet effet, et regardent l'expérience de la torpille comme fabuleuse, apparemment parce qu'ils ne l'ont jamais faite que sur une torpille morte ou près de mourir. »

TORTUE DE MER.

Testudo.

Elle diffère principalement de la tortue de terre par sa grandeur, par ses pieds faits pour nager et assez

semblables aux nageoires des poissons; enfin par sa tête, dont la bouche se termine communément en bec de perroquet. La tortue de mer croît à une grandeur considérable; on en trouve de très-grosses au Brésil, aux îles Antilles, Rodrigue et de l'Ascension. Dans l'île Trabopane, les toits des plus belles maisons sont couverts d'écailles de tortue.

Les tortues de mer paissent l'herbe sous l'eau et hors de l'eau; elles font leur demeure ordinaire et trouvent leur nourriture dans des espèces de prairies qui sont au fond de la mer, le long de plusieurs îles de l'Amérique. Elles vont tous les ans à terre pondre leurs œufs, dans des trous qu'elles font sur le sable, par le moyen de leurs ailerons. Elles mettent bas de quinze jours en quinze jours, chaque fois, quatre-vingt-dix œufs ou environ, et, au bout de vingt-cinq jours de leur ponte, naissent des fourmilières de petites tortues qui deviennent la plupart la proie des oiseaux et d'autres animaux. Le terrissage des tortues, aux îles de Cayeman, commence à la fin d'avril et dure jusqu'au mois de septembre; c'est alors qu'on peut en prendre en abondance.

TOURTEAU.

La plus grosse et la meilleure espèce de crabes. On prend les tourteaux, comme les étrilles, dans des pa-

dorsale, parsemée de petites gouttes purpurines; le dos est relevé par des taches noires, et d'autres taches rouges entourées d'un bleu clair réfléchissent sur les côtés de l'animal les nuances vives et agréables des rubis et des saphirs.—*N. B.* Malgré tout le respect que l'on doit à un homme auquel on emprunte, comme je fais à Lacépède, je ne puis m'empêcher de dire qu'il flatte beaucoup la truite sous le rapport de l'éclat; jamais on n'a poussé aussi loin la reconnaissance de l'estomac. — On la trouve dans presque toutes les contrées du globe, et particulièrement dans presque tous les lacs élevés, tels que ceux du Léman, de Joux, de Neuchâtel.

Sa tête est assez grosse; sa mâchoire inférieure un peu plus avancée que la supérieure et garnie, comme cette dernière, de dents pointues et recourbées. On compte six ou huit dents sur la langue; on en voit trois rangées de chaque côté du palais. La ligne latérale est droite; les écailles sont très-petites; la peau de l'estomac est très-forte. Ce poisson ressemble beaucoup au saumon, tant à l'extérieur qu'à l'intérieur. La truite a ordinairement trois ou quatre décimètres de longueur et pèse deux ou trois hectogrammes. On en pêche cependant, dans quelques rivières, du poids de deux ou trois kilogrammes. Bloch a parlé d'une truite qui pesait quatre kilogrammes et qu'on avait prise en Saxe.

La salmone-truite aime une eau claire, froide, qui descende de montagnes élevées, qui s'échappe avec rapidité et qui coule sur un fond pierreux.

Elle nage contre la direction des eaux les plus rapides avec une vitesse qui étonne l'observateur, et elle s'élance au-dessus de digues ou de cascades de plusieurs mètres de haut.

La truite se nourrit de petits poissons très-jeunes, de petits animaux à coquille, de vers, d'insectes, et particulièrement d'éphémères et de phryganes, qu'elle saisit avec adresse lorsqu'elles voltigent à la surface de l'eau.

Les truites du lac Léman et celles du lac de Neuchâtel remontent au printemps, pour frayer dans les rivières et même dans les ruisseaux. Dans les contrées sur lesquelles Bloch a eu des observations, ces poissons frayent dans l'automne ; et, dans le département de la Corrèze, les truites quittent, également au commencement ou vers le milieu de l'automne, les grandes rivières, pour aller frayer dans les petits ruisseaux. Elles cherchent un gravier couvert par un léger courant, s'agitent, se frottent, pressent leur ventre contre le gravier ou le sable et y déposent des œufs que le mâle vient féconder. Bloch a trouvé dans les ovaires d'une truite des rangées d'œufs gros comme des pois.

D'après cette grosseur des œufs dans les truites, il n'est pas surprenant qu'elles contiennent moins d'œufs que plusieurs autres poissons d'eau douce ; et cependant elles multiplient beaucoup, parce que la plupart des poissons voraces vivent loin des eaux froides, qu'elles préfèrent. La truite est fort craintive ; le bruit du ton-

nerre l'épouvante et la rend comme immobile. En beaucoup de pays, on sale ce poisson comme le hareng pour le transporter ; mais alors il n'est pas si bon ni si sain que quand il est mangé frais.

TURBOT.

Pleuronectes turbo. — *Faisan d'eau.* — *Bertonneau,* sur quelques côtes du nord-ouest de la France. — *Breet,* en Angleterre. — *Tarboth,* en Hollande. — *Stein butt,* dans plusieurs contrées de l'Allemagne. — *Rhombo,* en Italie. — *Rhomb,* dans plusieurs départements de la France.

Le turbot habite non-seulement dans la mer du Nord et dans la Baltique, mais encore dans la Méditerranée. Rondelet dit avoir vu dans cette dernière mer un individu de cette espèce qui avait *cinq coudées* de long, *quatre coudées* de large et un pied d'épaisseur. Des turbots de cette taille sont très-rares; mais on en prend quelquefois sur les côtes de France ou d'Angleterre qui pèsent de dix à quinze kilogrammes. Ce poisson a une figure en losange; son dos est brun, mais ses nageoires sont blanches; sa bouche est grande et sans dents; ses mâchoires sont âpres ; de celle d'en bas pendent deux barbillons; il a quatre ouïes, dont deux de chaque côté; ses œufs sont rouges. Ce pleuronecte est très-goulu ; sa voracité le porte souvent à se tenir auprès de l'embou-

chure des fleuves, ou de l'entrée des étangs qui communiquent avec la mer, pour trouver un plus grand nombre des jeunes poissons dont il se nourrit, et pour les saisir avec plus de facilité lorsqu'ils pénètrent dans ces étangs et dans ces fleuves ou lorsqu'ils en sortent pour revenir dans la mer. Quoique très-grand, le turbot ne se contente pas d'employer sa force contre sa proie; il a recours à la ruse. Il se précipite au fond de l'Océan ou des Méditerranées, applique son large corps contre le sable, se couvre en partie de limon, trouble l'eau autour de lui, et, se tenant en embuscade au milieu de cette eau agitée, vaseuse et peu transparente, trompe ses victimes et les dévore. Il se nourrit en grande partie de cancres et d'écrevisses. Le turbot est aussi appelé *faisan d'eau*, à cause de la délicatesse de sa chair.

VAUDOISE.

Cyprinus leuciscus. — *Dard.* — *Weiesfich*, en Allemagne. — *Vitterjé*, en Hollande. — *Dace, dare*, en Angleterre.

La couleur générale de la vaudoise est argentée; les nageoires sont blanches ou grises; le dos est brunâtre. L'Allemagne méridionale, l'Italie, la France et l'Angleterre sont la patrie de ce poisson, qui peut parvenir à la longueur de cinq ou six décimètres. Il multiplie d'autant plus que la rapidité de sa natation le dérobe sou

vent à la dent de ses ennemis. On le prend à la ligne et avec des filets ou avec des nasses ; mais, dans beaucoup de contrées, il est peu recherché à cause du grand nombre de petites arêtes qui traversent ses muscles. Son péritoine est d'une blancheur éclatante et parsemé de points noirs ; la laite est double, ainsi que l'ovaire ; les œufs sont blanchâtres et très-petits. Ce poisson est de la famille des muges. Il a le corps large et le museau pointu. Il s'élance dans l'eau comme un dard, d'où lui est venu son nom.

VERGLANDIER.

On appelle ainsi, sur la côte de Normandie, un petit arbrisseau qu'on nomme ailleurs *houx-frelon* ou *fragon piquant*. On s'en sert pour faire des *avalettes* pour attacher les hameçons à la pêche du maquereau.

VÉRON.

Cyprinus phoximus.

Le véron a le dessus de la tête d'un vert noir, les mâchoires bordées de rouge, l'iris couleur d'or, le dos tout noir ou d'un bleu clair, presque toujours des ban-

delettes transversales bleues, des raies variées de bleu, de jaune et de noir ; les nageoires sont molles, bleuâtres et marquées d'une tache rouge. Il se plaît dans plusieurs rivières de France, de Silésie et de Westphalie. La chair est blanche, tendre, salubre, de très-bon goût ; et on le recherche comme un des poissons les plus délicats du Weser. On le pêche dans toutes les saisons, mais surtout vers le commencement de l'été, temps où il pond ou féconde ses œufs. On le prend avec une ligne ou avec de petits filets dont les mailles sont très-fines. Il ne peut vivre hors de l'eau que pendant très-peu d'instants. Il fraye dès l'âge de quatre ans et multiplie beaucoup. Il aime quelquefois à se tenir à la surface des eaux pures et courantes. Les fonds pierreux ou sablonneux sont ceux qui lui conviennent ; il préfère surtout les endroits peu fréquentés par les autres poissons.

VIGNEAU ou VIGNOT.

C'est un petit limaçon de mer qui se mange cuit dans l'eau et est d'un goût fort agréable. On le trouve facilement à la marée basse, sur les roches. Il faut, pour le manger, le tirer adroitement de sa coquille avec une épingle.

VIVE.

Trachinus vividus.

On a donné à ce poisson, comme à beaucoup d'autres, bien des noms différents : à Gênes, à Marseille, en Languedoc, on l'appelle *araignée*, probablement parce que, regardant l'araignée comme venimeuse, on a jugé de même des piqûres de la vive, qui occasionnent de grandes douleurs. Comme ce poisson a le regard vif et farouche, on l'a aussi appelé *draco marinus;* et la dénomination *vive*, que nous adoptons, vient probablement de ce que ce poisson vit assez longtemps hors de l'eau et qu'il donne encore des signes de vie après avoir été vidé, ou même lorsqu'on lui a retranché la tête. Dans les mois de juin et de juillet, il s'approche du rivage; on en prend dans les manets qu'on tend pour la pêche des maquereaux. Quand il fait chaud, quelques-uns mordent aux haims; mais, l'hiver, ils se retirent dans les grands fonds, où ils s'assemblent, et il faut les y aller chercher avec des filets ou la dreige. Les plus grandes vives n'ont guère que seize ou dix-huit pouces de longueur totale; les communes, onze ou douze. Ce poisson a la chair ferme, sans être coriace; son goût est très-agréable. Sa peau est dure et sèche. Il a l'avantage de pouvoir être transporté assez loin et se conserve longtemps sans se gâter.

Les pêcheurs hollandais portent au marché une grande quantité de ce poisson; le peuple du pays en fait en partie sa nourriture et lui donne le nom de *pieterman*, qui signifie homme de pierre. Ils donnent aussi ce nom à tous les poissons armés d'aiguillons. Les mêmes pêcheurs disent qu'une certaine humeur qui sort des arêtes tranchantes de la première nageoire du dos de la vive est un poison. On prétend que les anciens n'ont nommé ce poisson *dragon* qu'à cause de ses grands et beaux yeux et de la piqûre de ses aiguillons, qui est très-dangereuse, surtout de ceux qui sont au haut du dos; c'est pourquoi les pêcheurs et les poissonniers ne manient le dragon de mer qu'avec précaution, ainsi que les cuisiniers. On le sert souvent sur les tables, la tête coupée. Ces aiguillons sont la seule défense de la vive contre les pêcheurs; s'ils en sont piqués, la partie s'enfle, et la tumeur est accompagnée ordinairement d'inflammation, de douleur et de fièvre. Ces aiguillons n'ont pas même perdu tout leur venin quand l'animal est mort, et, quand par hasard les cuisiniers en sont piqués, il leur arrive presque les mêmes accidents que si l'animal eût été vivant. C'est encore d'après cette singulière propriété qu'il est ordonné, par les règlements de police, aux pêcheurs et aux marchands de poissons de les couper. Le venin de cet animal n'existe que dans le mécanisme ou manière dont les piquants agissent.

Selon Lemery, le remède à ce mal consiste à se servir de matières âcres et volatiles, etc., comme d'esprit-de-

vin, d'un mélange d'oignon et de sel, ou bien de la chair même de la vive. Selon M. Andry, il faut appliquer sur la blessure le foie écrasé de l'animal même.

VIEILLE ou VIELLE.

Labrus vetula.

On pêche sur les côtes de Normandie et de Bretagne un poisson qu'on y nomme *vieille* ou *vielle*, *vrac*, *carpe de mer*. Les auteurs donnent ces différents noms au poisson dont il s'agit. Sa longueur ordinaire est de dix pouces u plus d'un pied, et sa largeur verticale de neuf à dix pouces. Sa couleur varie beaucoup; mais son dos est, en général, d'un jaune plus foncé que le reste du corps, qui est chargé d'écailles, les unes blanches, les autres vertes. Le dessous du ventre est blanc, tacheté de jaune. Les écailles sont colorées de vert plus ou moins foncé avec des taches, les unes rouges, les autres jaunes tirant à la couleur d'or. Ces couleurs sont plus vives aux mâles qu'aux femelles, et on trouve que les mâles approchent plus de la couleur des carpes d'eau douce que les femelles.

WELS.

Voyez SANDAT.

FIN

TABLE DES MATIÈRES

Able, ablette. 61

Ablette (pêche à fouetter). 63

Achées ou vers rouges. 65

Aiche. *Voy.* Appâts.

Aigle. *Voy.* Raie.

Alexandre Dumas. 8, 21

Aliment (le poisson considéré comme). 44

Aloses. 66

Anchois. 69

Anguille. 73

Pêche des anguilles à la nasse. 76

Pêche des anguilles à la ligne dormante. 76

Pêche des anguilles à la main. 77

Anguille de mer. *Voy.* Congre.

Août. 78

Aphorismes sur la pêche. 9, 13, 52

Appâts, Amorces, Boittes, Aiches, etc. 78

De l'emploi des Aiches par individu et par saison pendant l'année. 80

Appelets. *Voy.* Rets et Filets.

Arapède. *Voy.* Lépas.

Arselin. 81

Asticots. 81

Atergatis (la reine). A quel point elle aimait le poisson.. 46

Avalette. *Voy.* Libouret et Verglandier.

Aveu pénible.. 26

Avril. 82

Baleine. 82

Bar.. 85

Barbeau.. 87

Barbillon. *Voy.* Barbeau.

Bernin. *Voy.* Lépas.

Bièvre (la). 16

Blanchaille ou Blanquet.. 89

Bocal (pêche dans un). 25

Boccius. 37

Boitte, terme de pêche.. 90

Bonite. 90

Bout-de-quièvre.. 91

Bouvière. 91

Brème. 92

Brochet.. 94

La gaule à Brochet.. 96

La ligne à Brochet. 97

Buquet, — mon matelot. — Pourquoi il n'aime pas la peinture.. 9

Calmar. *Voy.* Sèche.

Carangue. *Voy.* Maquereau.

Carpe. 98

Carrelet. *Voy.* Plie.

Chabot. 103

Châlons-sur-Marne. 21

Cheval marin. *Voy.* Hippocampe.

Chevenne. 104

Chien de mer. 106

Clovis. 107

Colin. 107

Comparaison de la pêche à la chasse. 54

Congre. 108

Cordes. 111

Coste. 27

Coucou. *Voy.* Raie.

Couveley, peintre; son duel avec Buquet. 9

Crapaud de mer qu'on prend sur les côtes de la haute Normandie. 111

Crevette. 113

Cyprin doré. 114

Décembre. 117

Détracteurs de la pêche. 1

Dive (la). 23
Domicile des poissons. 47
Drague. 157
Duel au bâton. 12

Écrevisse. 117
Élops. 46
Empiles ou Piles. 120
Encornet. *Voy.* Sèche.
Épée de mer de Groënland. 120
Éperlan. 121
Pêche à l'épervier. 122
Épervier. 000
Épinoche. 123
Équille. 125
Espadon ou poisson à scie. 126
Esturgeon. 127
États de service de l'auteur. 11
Étretat. 6
Étrille. 130

Fécondation artificielle des œufs de poisson. 27
Femme marine. *Voy.* Sirène.
Février. 130
Filet. 131
Flétan. 133

Flez. 134
Folles.. 131
Fonds.. 134
Fouane. 135
Fouetter. *Voy*. Ablettes.
Frai (époque du). 193, 237

Gatayes (Léon). 15. 20
Gaules. 136
De la gaule à la volée. 137
Gaules diverses. 138
Gehin, le pêcheur. 28
Gênes.. 24
Genève.. 23
Glam, le pêcheur. 44
Glanis. 139
Goujon. 141
Graye ou Drague. *Voy*. Huître.
Grenouille. 142
Grondin. *Voy*. Rouget.
Haims. — Hameçons.. 146
Hareng. 147
Hippocampe ou Cheval marin. 153
Homard.. 154
Homme marin. *Voy*. Sirène.
Huître.. 155

Décret sur la pêche des huîtres. 157

Ile de Clichy. 20
Imphy. 22
Instruction sur la pêche à la ligne et définition la *ligne flottante*. 159
Instructions et avis sur la pêche à la ligne. 175

Janvier. 179
Juillet. 179
Juin. 180

Karr (Henri). 16
Karr (Eugène). 17

Lac de Genève. 23
Lacépède. 28
Lamproie. 180
Lançon. 183
Langouste. 184
Lépas. 184
Libouret. 185
Liége. 163
Lieu. 186
Lignes pour toute pêche. 186

Limande. 187
Loche. 220
Lois et ordonnances sur la pêche.. 188
Lote. 222

Mai. 222
Manche de couteau. 223
Maquereau.. 223
Marne (la). 21
Mars. 224
Marsouin. 225
Matin (le) des pêcheurs et le matin des gens du monde. 2
Mer (la).. 4
Merlan 226
Merlu. 229
Mesure des poissons.. 229
Mille cantons. *Voy.* Perche.
Milne-Edwards (M.). 28
Misgurne. *Voy.* Pitzker.
Moriceau (M.). 168
Mœurs des poissons. 230
Morue. 232
Mouche artificielle (pêche à la). 231
Moules. 230
Muge. *Voy.* Mulet.

Mulet. 235
Murène. 236

Nid de l'épinoche. 125
Novembre. 237

Océan. 48
Octobre. 238
OEil-de-Bouc. *Voy.* Lépas.
OEufs. 238
Orphie. 239
Oursin. 240

Paquettes. *Voy.* Homard.
Pelouse. *Voy.* Plie.
Perche. 240
Philippe II, roi d'Espagne, n'aimait pas le poisson. . . 46
Picoteux. 244
Pierre de Carpe. 100
Pile. *Voy.* Empile.
Pitzker. 244
Plaisanteries contre les pêcheurs. 1
Plie. 246
Plomb. 103
Plumes. 103
Poisson manqué (son véritable poids). 9

Poissons rouges. *Voy.* Cyprin doré.
Poissons de fer-blanc. 14
Politique d'un pêcheur d'Étretat. 5
Ponsard.. 13
Pradier. 23

Raie. 247
Ramander.. 250
Rascasse.. 250
Raspecon. 251
Remore.. 251
Remy, le pêcheur.. 28
Requin. 252
Resure. 253
Rets. 254
Rosetti. *Voy.* Blanchaille.
Roseret. 254
Rosière. *Voy.* Bouvière.
Rogue. *Voy.* Resure.
Rouget. 255
Roussette. 258

Saillot. *Voy.* Crapaud.
Salicoque. *Voy.* Crevette.
Salicot. 260

Sainte-Adresse. 8
Saint-Maur. 16
Saint-Ouen.. 20
Saisons pour les appâts et les poissons. 78
Sandat. 261
Sardine. 263
Saumon.. 268
Savants (les) et les poissons. . . . . 26 et suiv.
Savetiers. *Voy*. Épinoche.
Sèche.. 273
Secrets pour la pêche. 275
Sennes. 277
Sépia. *Voy*. Sèche.
Septembre.. 276
Signes pour les pêcheurs. 277
Sirène. 281
Soins à prendre des filets. 131
Sole. 279
Sonde. 190, 314
Surmulet. 380

Tanche. 289
Teinture des filets.. 171
Terrir. 291
Tessure.. 291

Thon.. 292
Tony Johannot.. 13
Torpille.. 294
Tobie (poisson de). *Voy*. Raspecon.
Tortue de mer. 296
Tourteau. 297
Tramail.. 298
Transport des poissons. 31
Triton. *Voy*. Sirène.
Trousse du pêcheur. 298
Truite. 299
Turbot. 302

Valmont de Bomare. 26
Valenciennes (M.).. 27
Vaudoise. 303
Vendôme.. 22
Vents. *Voy*. Signes pour les pêcheurs.
Verglandier. 304
Vers rouges. *Voy*. Achées.
Véron. 304
Vertus fabuleuses des poissons.. 48
Vichy.. 24
Victor Hugo. 23
Vigneau.. 305

Vieille. 308
Vive. 306
Wels. *Voy.* Sandat.

Yvette (l'). 23

FIN DE LA TABLE.

A. Achard. Parisiennes et Provinciales. Brunes et Blondes. Femmes bonnêtes. Dernières Marquises.

A. Adam. Souv. d'un Musicien. Dern. Souvenirs d'un Musicien.

Q. d'Alaux. L'Empereur Soulouque et son Empire.

Achim d'Arnim. (*Trad. Th. Gautier fils*). Contes bizarres.

A. Assolant. Hist. fantast. de Pierrot

X. Aubryet. Femme de vingt-cinq ans.

E. Augier. Poésies complètes.

J. Autran. Milianah.

Th. de Banville. Odes funambulesques.

Ch. Barbara. Hist. émouvantes.

Roger de Beauvoir. Chevalier de Saint-Georges. Aventurier. et Courtisane. Hist. cavalières. Mlle de Choisy. Chev. de Chevray. Cabaret des Morts.

A. de Bernard. Portr. de la Marquise.

Ch. de Bernard. Nœud gordien. Homme sérieux. Gerfaut. Ailes d'Icare. Gentilh. campagnard, 2 v. Beau-père, 2 v. Paravent. Peau du Lion. L'Écueil. Théâtre et Poésies.

Mme C. Bertin. Bonheur impossible. Rosette.

L. Bouilhet. Melænis.

E. Bravard. Petite Vlle. L'honneur des Femmes.

A. de Bréhat. Scènes de la vie contemporaine. Bras d'acier.

Max Buchon. En Province.

B. Blanc. Music ens contemporains.

E. Carlen (*Trad. de M. Souvestre*). Deux jeunes Femmes.

L. de Carné. Drame sous la Terreur.

Emile Carrey. Huit jours sous l'Équateur. Métis de la Savane. Révoltés du Para. Récits de Kabylie. Scènes de la vie en Algérie. Hist. et mœurs Kabyles.

C. de Chabrillan. Voleurs d'or. Sapho.

Champfleury. Excentriques. Avent. de Mlle Mariette. Réalisme. Souffr. du Prof. Delteil. Premiers Beaux-Jours. Usurier Blaizot. Souv. des Funambules. Bourgeois de Molinchart. Sensations de Josquin. Chien-Caillou.

*** Souvenirs d'un officier du 2me de Zouaves.

H. Conscience (*Trad. Wocquier*). Scènes de la Vie flamande, 2 v. Fléau du Village. Démon de l'Argent. Veillées Flamandes. Mère Job. Guerre des Paysans. Heures du Soir. L'Orpheline. Batavia. Aurélien, 2 v. Souvenirs de Jeunesse. Lion de Flandre, 2 v.

Cav.-Fleury. Voyages et Voyageurs.

G. Dantragues. Histoires d'amour et d'argent.

Comt. Dash. Bals masqués. Jeu de la Reine. Chaîne d'Or. Fruit défendu. Chât. en Afrique. Poudre et la neige. Marquise de Parabère.

Général Daumas. Grand Désert. Chevaux du Sahara.

P. Deltuf. Aventures parisiennes. L'une et l'autre.

Ch. Dickens (*Trad. A. Pichot*). Nev. de ma Tante, 2 v. Contes de Noël.

Oct. Didier. Mad. George. Fille de Roi.

Alex. Dumas. Vie au Désert, 2 v. Maison de glace, 2 v. Charles le Téméraire, 2 v.

Alex. Dumas fils. Avent. de quatre Femmes. Vie à vingt ans. Antonine. Dame aux Camélias. Boîte d'Argent.

X. Eyma. Peaux noires. Femmes du Nouveau monde.

Paul Féval. Tueur de Tigres. Dernières Fées.

G. Flaubert. Madame Bovary, 2 v.

V. de Forville. Marq. de Pazaval. Conscrit de l'an VIII. Deux Belles-Sœurs.

Marc-Fournier. Monde et Comédie.

Th. Gautier. Beaux-Arts en Europe, 2 v. Constantinople. L'Art moderne. Grotesques.

Mme Emile de Girardin. Marguerite. Nouvelles. Marquise de Pontanges. d'une vieille Fille à ses Neveux. Poésies. Vicomte de Launay, 4 v.

L. Gozlan. Châteaux de France, 2 v. Not. de Chantilly. Emot. de Polydore Marasquin. Nuits du Père-Lachaise. Famille Lambert. Hist. de Cent trente Femmes. Médecin du Pecq. Dernière Sœur grise. Dragon rouge. Comédie et Comédiens. Marquise de Belverano. Balzac et Vidocq.

Hildebrand (*Trad. Wocquier*). Scènes de la Vie hollandaise. Chambre obscure.

Hoffmann (*Trad. Champfleury*). Contes posthumes.

A. Houssaye. Femmes comme elles sont. L'Amour comme il est. Pécheresse.

Ch. Hugo. Chaise de paille. Bohème dorée, 2 v. Cochon de saint Antoine.

F. V. Hugo (*Trad.*). Sonnets de Shakspeare. Faust anglais de Marlowe.

F. Hugonnet. Souv. d'un Chef de bureau arabe.

J. Janin. Chem. de traverse. Contes littér. Contes fantastiq. L'Ane mort. Confession. Cœur pour deux Amours.

Ch. Jobey. Amour d'un Nègre.

A. Karr. Les Femmes. Agathe et Cécile. Promen. hors de mon Jardin. Sous les Tilleuls. Poignée de Vérités. Voy. autour de mon Jardin. Soirées de Sainte-Adresse. Pénélope normande. Encore les Femmes. Trois Cents Pages. Guêpes, 6 v. Menus Propos. Sous les orangers. Les Fleurs. Raoul. Roses noires et Roses bleues.

L. Kompert *Trad. D. Straben*). Scènes du Ghetto. Juifs de la Bohême.

A. de Lamartine. Les Confidences. Nouv. Confidences. Tous. Louverture.

V. de Laprade. Psyché.

Th. Lavallée. Hist. de Paris, 2 v.

J. Lecomte. Poignard de Cristal.

J. de la Madelène. Amas en peine.

F. Mallefille. Capitaine La Rose. Marcel. Mémoires de Don Juan. 2 v. Monsieur Corbeau.

X. Marmier. Au Bord de la Newa. Drames intimes. Grande Dame russe.

F. Maynard. De Delli à Cawnpore. Drame dans les mers boréales.

Méry. Hist. de Famille. Salons et Souterrains de Paris. André Chénier. Nuits anglaises. Nuits italiennes. Nuits espagnoles. Nuits d'Orient. Château vert. Chasse au Chastre.

P. Meurice. Scènes du Foyer. Tyrans de Village.

P. de Molènes. Mém. d'un Gentilh. du siècle dernier. Caract. et récits du temps. Chron. contemp. Hist. intimes. Hist. sentim. et milit. Avent. du temps passé.

F. Mornand. Vie arabe. Bernerette.

H. Murger. Dernier Rendez-vous. Pays Latin. Scèn. de Campagne. Buveurs d'eau. Vacances de Camille. Roman de toutes les Femmes. Scèn. de la Vie de Bohême. Propos de ville et propos de théâtre. Scèn. de la vie de jeunesse. Sabot rouge. Madame Olympe. Amoureuses.

P. de Musset. Bavolette. Puylaurens.

A. de Musset, de Balzac, G. Sand. Tiroir du Diable. Paris et Parisiens. Parisiennes à Paris.

Nadar. Quand j'étais Étudiant. Miroir aux Alouettes.

Gérard de Nerval. Bohème galante. Marquis de Fayolles. Filles du Feu. Souvenirs d'Allemagne.

Charles Nodier (*Trad.*). Vicaire de Wakefield.

P. Perret. Bourgeois de campagne. Avocats et meuniers.

Amédée Pichot. Poëtes amoureux.

E. Plouvier. Dernières Amours.

Edgard Poe (*Trad. Baudelaire*). Hist. extraordinaires. Nouv. hist. extraordinaires. Aventures d'A. Gordon-Pym.

F. Pommier. Études antiques.

A. de Pontmartin. Cont. et Nouv. Mémoires d'un Notaire. Fin du Procès. Contes d'un Plant. de choux. Pourq. je reste à la Campagne. Or et Clinquant.

P. [illegible] que [illegible]

E. [illegible] Nou[illegible]

L. [illegible] Voy[illegible] Jérô[illegible] Pat[illegible] dans [illegible] rebour[illegible]

A. B[illegible] Ch[illegible]

J. de [illegible] de Gen[illegible]

J. Sa[illegible] velles. [illegible]

G. Sa[illegible] Histoire de [illegible] Vi[illegible] Indian[illegible] Diable. [illegible] Fadette. [illegible] Teverino. Consuelo, [illegible] dolstadt, 2 v. André. [illegible] 2 v. Lucrezia Floriani. [illegible] toine, 2 v. Lettres d'un [illegible] nier d'Angibault. Pic[illegible] Dernière Aldini. Sec[illegible]

E. Scribe. Théâtre [illegible] Historiet. et Prov. Piq[illegible]

Alb. Second. A quoi [illegible]

Fr. Soulié. Mém. du [illegible] Cadavres. Quatre Sœurs [illegible] 2 v. Au Jour le Jour. [illegible] tre d'école. Banonier. [illegible] Si Jean. savait... si Vi[illegible] Huit jours au Château. [illegible] Malheur complet. Mag[illegible] Port de Créteil. Comt. de [illegible] gerons. Été à Meudon. D[illegible] Maison n° 3 de la r. de P[illegible] Cadet de Famille. Au[illegible] Olivier Dubamel. Châ[illegible] Rêve d'Amour. Diane, [illegible] dus. Cent. pour les en[illegible] Sathaniel. Comte de [illegible] de Béziers. Saturnin [illegible]

E. Souvestre. [illegible] Confess. d'un Ouvrier. [illegible] de la Vie intime. Ch[illegible] Clairières. Scèn. de [illegible] la Prairie. Dern. Pa[illegible] taine. Scèn. et Récits [illegible] d'Eau. Soirées de M[illegible] Femmes. Souv. d'un [illegible] Filets. Contes et Nouv. [illegible]

Barn. Bretons, 2 v. [illegible] Sur la Pelouse. Riche[illegible] de Jeunesse. Réprou[illegible] Famille. Pierre et [illegible] Pendant la Moisson. [illegible] mes parisiens. Sous [illegible] cocagne. Mémorial de [illegible] Bas-Breton, 2 v. L'E[illegible] Monde tel qu'il sera. [illegible] Sous la tonnelle. Th[illegible]

Marie Souvestre. [illegible] *duit de l'anglais.*

D. Stauben. Scèn[illegible] Alsace.

De Stendhal. [illegible] Noir. Chartreuse de [illegible] Rome, 2. v. Ch[illegible] d'un touriste, 2 v. [illegible]

Mme B. Stowe (Pr[illegible] venirs heureux, 3 v. [illegible]

E. Sué. Sept Péch[illegible] gueil, 2 v. L'Envie, Col[illegible] resse, 2 v. Avarice, Gou[illegible] et Gilberte, 3 v. Adèle [illegible] Dame. Clémence Hervé.

E. Texier. Amour et [illegible]

L. Ulbach. Secrets de [illegible]

O. de Vallée. Manf[illegible]

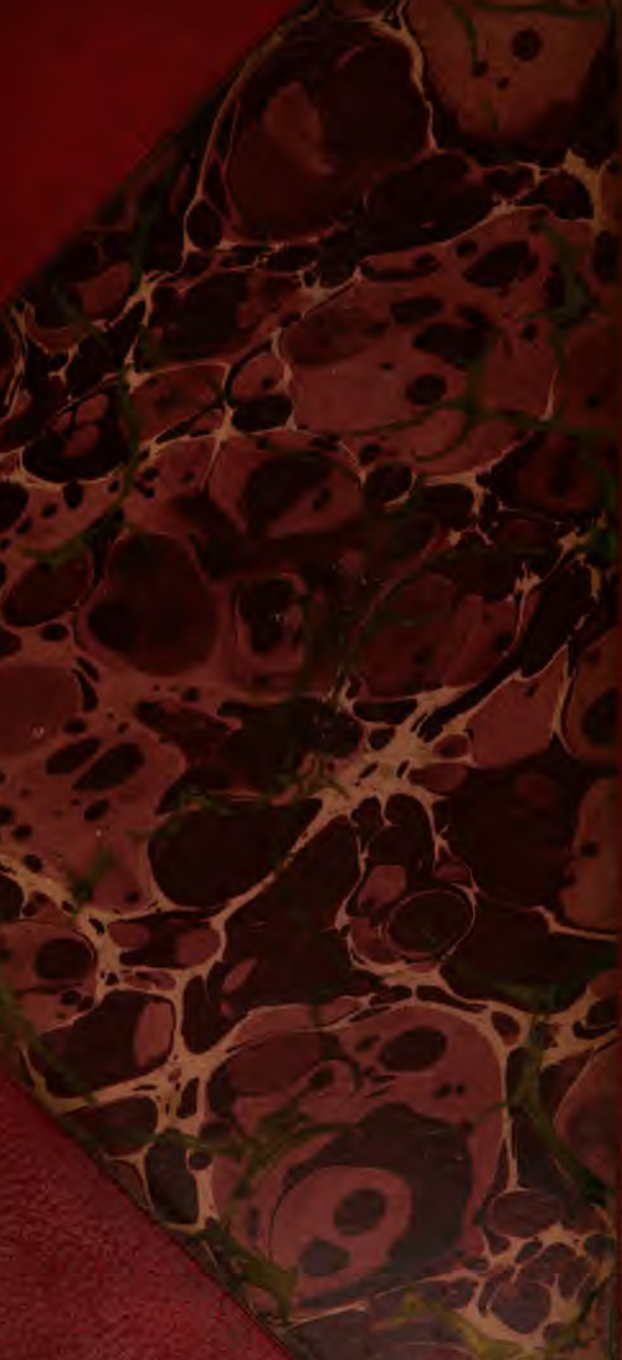
A. Vacquerie. Pro[illegible]

M. Valrey. Marthe [illegible] les sans Dot.

F. Wey. Anglais chez [illegible] y a cent ans.

*** Mme la duchesse d'[illegible]

*** Zouaves et Chasseurs [illegible]

PARIS. — IMPRIMERIE DE ÉDOUARD BLOT, RUE SAINT-LOUIS, 46.

HARVARD·COLLEGE·LIBRARY
GIFT·OF
DANIEL·B·FEARING
CLASS·OF·1882 ·:· A·M·1911
OF·NEWPORT
·1915·
THIS·BOOK·IS·NOT·TO·BE·SOLD·OR·EXCHANGED